

LASO

Antiche Terre Pacella

Agropolo (FR) | via Monti Lepini, 14 | tel. 392 7358443 |
anticheterrelepini.it

AVANTO-PROFITO 2
CULTIVAZIONE Frantoio, Leccino, Moraiolo,
Fratino, Leccino, Picholine
CONFEZIONAMENTO Tradizionale
ACCANTONAMENTO normale
DEGRADAZIONE Cello-contenitore
DEGRADAZIONE NO
USO PRODOTTO 10-000
USO DA MENSA NO
DEGRADAZIONE NO
DEGRADAZIONE NO

DESCRIZIONE In provincia di Marino Pacella si estende su ripide colline affacciate sulla valle del Tevere, a 500 metri di quota. Gli ulivi 2 ettari di ulivi a coltivazione secolare nascono di origine volturna e coprono circa 600 piante, principalmente di Frantoio.

OLIVE GROVE YES
CULTIVAZIONE Frantoio, Leccino, Moraiolo, Fratino, Leccino, Picholine
GROWING METHOD Traditional
HARVEST METHOD Manual
EXTRACTION METHOD Continuous cycle
OIL MILL NO
TREES PRODUCED 10.000
TABLE OLIVES NO
ACCOMMODATIONS NO
RESTAURANT NO

OIL MAKER Mario Pacella's lovely estate extends up the steep hills overlooking the Tevere Valley, along the slopes of the Monti Lepini range at 500 meters elevation. His 2.5-hectares of olive groves rest on rocky, volcanic soil and host 600 trees, primarily Frantoio.

/// OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CULTIVAZIONE FRANTOIO, LECCINO, MORAIOLO, PICHOLINE
DEGRADAZIONE 2 | **AMARO/BITTER** 4 | **PICCANTE/SPICY** 3
USO BOTTIGLIONE BIANCO 3

PROFILI AROMATICI
Tomato, erbe aromatiche, mele, balsamico, Verde.

AROMATIC PROFILE
Tomato, aromatic herbs, apple, balsamic, Green.



Gambero Rosso

2021

ITALIAN/ENGLISH
EDITION

OLI D'ITALIA

◆ 982 OLI EXTRAVERGINE/EXTRA VIRGIN OLIVE OILS
◆ 544 AZIENDE/COMPANIES

◆ RACCOLTA/HARVEST 2020
◆ I PRODUTTORI DI OLIVE DA MENSA/
TABLE OLIVES PRODUCERS