ANTICHE TERRE PACELLA

Sgurgola (FR) | via Monti Lepini, 14 | tel. 347 4662862 | www.oliomontilepini.it

OLIVETO PROPRIO SI
CULTIVAR Frantoio, Rosciola, Moraiolo, Itrana, Leccino
COLTIVAZIONE Tradizionale
RACCOLTA Manuale
ESTRAZIONE Tradizionale
FRANTOIO NO
OLIVE DA MENSA NO

OSPITALITÀ NO
RISTORAZIONE NO

AZIENDA. Una bella realtà olivicola centenaria di proprietà della cooperativa MAG, che si propone di valorizzare e commercializzare la produzione di olio extravergine di qualità dei Monti Lepini. L'azienda si estende su ripide colline affacciate sulla valle del Sacco, a un'altitudine di 500 metri. I 2 ettari di uliveti si articolano su terreni rocciosi di origine vulcanica e ospitano circa 600 piante di varietà principalmente itrana. La raccolta manuale e la lavorazione delle olive entro 24 ore, garantiscono la produzione di un olio di eccellente qualità.

PRODOTTO. L'extravergine Antiche Terre Pacella, blend a prevalenza di itrana con piccoli saldi di rosciola, frantoio, leccino e moraiolo, quest'anno raggiunge un eccellente risultato facendo emergere tutte le particolari caratteristiche delle cultivar coltivate in questa zona. Infatti offre un fruttato intenso con foglia di pomodoro, fresche erbe balsamiche e note floreali, che si confermano al palato con sentori di mandorla amara, carciofo e pomodoro verde. Complesso ed elegante il finale aromatico appena speziato.

ABBINAMENTI. Caprese di bufala, panzanella.