

Olio Extravergine 500 ml

L'oro liquido dell'Umbria

I Fenicotteri è un'azienda agricola tradizionale dove coltiviamo grano, orzo, favino e girasole, la cui attività più importante oltre alla produzione di vino è quella dell'olio extravergine. La stessa cura e filosofia del *terroir* che adottiamo in vigna è dedicata all'uliveto e all'oro liquido che vi si produce.

La nostra campagna ospita 1.200 piante delle varietà tipiche Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino e Dolce Agogia a cui abbiamo aggiunto la FS-17 nota come "La Favolosa", derivata dalla *cultivar* Frantoio.

Le drupe ben custodite dopo la raccolta vengono lavorate entro 24 ore per salvaguardare le componenti aromatiche e fenoliche.

L'extravergine che se ne ricava è un pregiato *blend* dai profumi intensi e raffinati fruttati e vegetali, che racchiude in sé la tradizione di una terra dove l'olio ha radici antiche ed è parte integrante della cultura del luogo.

