

## DENOMINAZIONE

**Olio Extravergine di Oliva**

## ZONA DI PRODUZIONE

Loc Ponticelli,  
Santa Maria Imbaro, Chieti

## PROFILO DEL TERRENO

Medio impasto

## ALTITUDINE

220 m s.l.m.

## TIPO D'ALLEVAMENTO

**Ad albero con sesto di  
impianto 8x8**

## ETA' OLIVETI

**Anno di impianto 1965**

## MOMENTO DELLA RACCOLTA

Raccolta manuale nella  
prima decade di novembre

## VARIETA' DI OLIVE

**Leccino e Gentile**

## RACCOLTA E MOLITURA

La raccolta è fatta manual-  
mente staccando le olive con  
cura.

Le nostre olive poi vengono la-  
vorate tramite procedimenti  
esclusivamente meccanici.  
Con un processo di estrazione  
a freddo, ci assicuriamo di ri-  
cavarne un olio il più possibile  
puro, buono e salutare, le cui  
proprietà nutrizionali rimango-  
no intatte.

L'olio che produciamo è leg-  
germente denso, dal colore  
verde e dal gusto deciso, ma  
non invadente. Lievemente  
piccante quando giovane e  
fresco, diventa col tempo di  
un colore dorato e il suo gusto  
si addolcisce assumendo note  
fruttate. All'olfatto risaltano  
note fresche erbacee e sentori  
balsamici.

## CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE

**Ideale da consumare crudo  
per accompagnare non solo  
piatti a base di carni bianche  
oppure verdure cotte, ma  
anche insalate, capresi, pinzi-  
moni, bruschette ed infine  
pesce.**

# Olio Extravergine di Oliva

## Scheda Tecnica



**LA VINARTE**  
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17  
66030 - Santa Maria Imbaro  
**Chieti - Italia**  
+39 340 76 34 659  
[info@lavinarte.it](mailto:info@lavinarte.it)

