

MONTEFALCO (PG)

Romanelli


Frazione San Clemente, 129 A

Tel. 347 9065613


Fax 0742 371245

E-mail: info@romanelli.se

Un esordio con i fuochi d'artificio per questa azienda familiare che si è messa in evidenza con due oli eccellenti, nel carattere e nella fattura. La proprietà (11 ettari con circa 3000 piante delle varietà Moraiolo, Frantoio, Leccino e San Felice, condotti in agricoltura biologica) si trova in quel luogo incantato che è Montefalco, patria del Sagrantino ma anche zona vocata all'olivicoltura. La selezionata materia prima, frutto delle migliori cure possibili, viene affidata per la trasformazione al frantoio Gaudenzi di Trevi, dove viene applicata una sapiente lavorazione in continuo.

 **Olio Extravergine di Oliva
Monovarietale San Felice
da Agricoltura Biologica** ③

L'olio ha profumi ricchi, eleganti, persistenti tra i quali spiccano sentori del frutto e finissime note erbacee. In bocca s'incontrano pasta eccellente, buona e corrispondente aromaticità (si aggiunge una suadente nota di agrume), lodevole progressione. Finale lungo.

 **Olio Extravergine di Oliva
Monovarietale Moraiolo
da Agricoltura Biologica** ③

L'olio dà un'immagine fedele ed espressiva della varietà utilizzata. Al naso si colgono profumi di buona intensità e ampiezza con netti sentori di oliva e incisive note di rafano e carciofo. Il gusto, pieno, equilibrato, composito, con invitante aroma di bocca, cresce in progressione, in un contesto armonico. Finale generoso.