

Nero

*Olio Extra Vergine di Oliva
Italiano*

**FRUTTATO
INTENSO**



T. 075 5970723 / 075 5970747
assoprolumbria@confagricolturaumbria.it

OLFATTO



Fruttato

GUSTO



Amaro Piccante

VISTA



Giallo-Verde

TATTO



Viscoso

UDITO



Il suono della Natura

Bianco

*Olio Extra Vergine di Oliva
Italiano*

**FRUTTATO
LEGGERO**



www.umbriaolio.it

ASSOPROL

*La forza di un olio
è negli oliveti*

*Bianco e Nero nascono dagli oliveti
dei soci Assoprol.*

*Dal lavoro di tutti, olivicoltori
e tecnici Assoprol, ogni anno
vengono selezionate due linee
di olio extra vergine di oliva,
distinguibili per le diverse
intensità delle caratteristiche
organolettiche principali.*

*Fruttato, amaro e piccante
marcano gli oli "Bianco" e "Nero"
dando ai consumatori l'opportunità
di valorizzare sulla tavola tutti
i cibi, creando perfetti abbinamenti.*

*Le olive, prodotte secondo i più
razionali criteri di una agricoltura
consapevole, vengono raccolte
dalla metà di ottobre alla metà
di novembre e conferite nell'arco
della giornata al frantoio.*

*L'olio appena estratto viene
analizzato ed utilizzato
per creare i due blend
in base alle caratteristiche
organolettiche evidenziate.
Sistemi evoluti di potatura
e raccolta meccanizzati,
monitoraggio dei parassiti seguiti
dai tecnici Assoprol favoriscono
l'ottenimento della qualità totale
degli oliveti e delle olive.*

*Frantoi moderni e controllati sotto
il profilo igienico e strettamente
tecnico garantiscono oli di altissima
qualità chimica e organolettica.*



Nero

FRUTTATO INTENSO

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano

Prodotto da olive provenienti da varietà Moraiolo e Frantoio. Ha un fruttato intenso con una netta sensazione erbacea di foglia di carciofo e erbe di campo. In bocca decisamente amaro e piccante chiude in finale con un retrogusto di cardo selvatico. Molto equilibrato in tutte le sue componenti si abbina alle carni rosse, alle zuppe di legumi e a tutti i tipi di bruschette e insalate.

Bianco

FRUTTATO LEGGERO

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano

È un fruttato leggero con sentori vegetali di erba. In bocca amaro e piccante leggeri ed equilibrati mostra note di lattuga fresca. Chiude con un gradevole retrogusto mandorlato. Delicato ed armonico è ideale per essere abbinato alle carni bianche, al pesce azzurro, ai pesti vegetali e nelle salse delicate come vinagrette o al limone.