

Ronccone

Fruttato intenso



IL GRANDE CLASSICO
DELLE TERRE UMBRO-TOSCANE,
REINTERPRETATO CON L'ELEGANZA
DALLA FATTORIA LUCA PALOMBARO.

Perfetto per i piatti saporiti come cacciagione, carni alla brace, zuppe di legumi, verdura amara cruda e verdura al forno. Sulla bruschetta e con il pinzimonio se ne possono gustare la forza e persistenza.

Il Ronccone viene prodotto dalla sapiente unione di tre cultivar di olive, figlie secolari di questi colli.

Frantoio

fruttato di media-forte intensità, complesso ed elegante, con ampi toni vegetali che riportano al cardo e al carciofo su un fondo di mandorla secca.

Leccino

fruttato di oliva prevalentemente matura unitamente a profumi vegetali, con leggero sapore amaro e piccante.

Moraiolo

Molto fruttato con marcate note vegetali, amaro e piccante con sentore di foglia ed eleganti note tipiche legnose.

DISPONIBILE IN BOTTIGLIE DA: 0,25 LT | 0,5 LT | 0,75 LT

Annata 2018/19

Analisi Agribiotech al 26/10/2018

Acidità 0,28 g/100g acido oleico (limite consentito 0,8)

Perossidi 5,1 meq/kg (limite consentito 20)

Polifenoli totali 530 mg/kg

Belfiore

Fruttato leggero



IL NETTARE DEL TRASIMENO,
DA SEMPRE PRESERVATO
NELLA SUA UNICITÀ
DALLA FATTORIA LUCA PALOMBARO.

Lieve, fragrante e amabile, accompagna i piatti di pesce, crostacei, carni bianche, verdura cruda dal sapore delicato e verdura al vapore. Sulla bruschetta e con il pinzimonio, se ne notano la dolcezza e la freschezza.

Il Belfiore è monocoltivar **Dolce Agogia**, antica varietà di olivo di questa zona.

La Dolce Agogia è la cultivar storicamente tipica del territorio del Lago Trasimeno. Pianta dalla resa bassa, ha caratteristiche organolettiche poco piccanti ed amare. Un olio evo delicato e persistente, per palati che amano i dettagli.

DISPONIBILE IN BOTTIGLIE DA: 0,25 LT | 0,5 LT | 0,75 LT

Annata 2018/19

Analisi Agribiotech al 26/10/2018

Acidità 0,17 g/100g acido oleico (limite consentito 0,8)

Perossidi 5,4 meq/kg (limite consentito 20)

Polifenoli totali 464 mg/kg

*Dal 1927 la Fattoria Luca Palombaro produce Olio EVO unicamente con olive di sua proprietà provenienti da oliveti secolari che godono del microclima e dell'ecosistema del Parco del Lago Trasimeno in Umbria.
www.fattorialucanalombaro.com*