



# Respiro

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
monocultivar **MORAIOLO**

## Zona di Produzione

Serrungarina (PU)

## Altezza

250 m s.l.m.

## Forma di allevamento

Vaso Policonico

## Varietà

Moraiolo

## Gestione del suolo

Inerbimento naturale

## Sistema di raccolta

Manuale con agevolatori

## Tempo fra raccolta e inizio lavorazione delle olive

Massimo 12 ore

## Tipo di molitura

Frangitore meccanico

## Tipo di estrazione

Centrifuga a freddo

## Periodo di raccolta

Novembre

## Caratteristiche organolettiche

Fruttato di media intensità, erbaceo. Al gusto si presenta equilibrato con note medie di amaro e piccante.

Si percepiscono sensazioni di carciofo, rosmarino, erbe aromatiche. Colore verde. Perfetto da abbinare a bolliti, asparagi, verdure grigliate, carni rosse alla brace, zuppe di legumi.

## Extra-virgin Olive Oil

### Single Varietal

Moraiolo

### Sensory characteristics

Medium-intensity fruitiness, herbaceous. Well-balanced on the palate with medium intensity peppery, pungent notes. Aromas of artichoke, rosemary and aromatic herbs. Green colour. Delicious with boiled meats, asparagus, grilled vegetables, barbecued or grilled red meats, soups made with legumes.

ほよいハーブ系の香りが特徴で、カルチョーフィ、ローズマリーやハーブ類の香りが、絶妙なバランスの苦味と辛味とともに広がります。緑色をたたえたこのオイルは、アスパラガスや茹でた料理、野菜のグリル、炭焼き肉、豆類のスープとの相性は抜群です。