

OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA



L' Olio Parvus Ager è prodotto dagli uliveti che affondano le proprie radici nell' Agro Romano, territorio storicamente vocato per produzioni di olio di alta qualità.

Questo è l'alimento principe della dieta mediterranea, prezioso per le sue proprietà organolettiche e per i suoi valori nutrizionali, è un olio che porta in tavola il gusto e la semplicità di un tempo.

Varietà: Frantoio Leccino, Moraiolo, Itrana e Carboncella

Estrazione: Molitura a freddo entro 12 ore dalla raccolta.

Metodo di raccolta: Brucatura a mano

Caratteristiche organolettiche Fluidità scarsa, limpido, di colore verde limpido. Olio fruttato, equilibrato ed elegante, con note erbacee e speziate. Sapore piccante con persistenza di toni vegetali.

Il suo sapore deciso lo rende adatto ad accompagnare i cibi delicati, come i formaggi freschi nostrani, gamberi e scampi crudi, carni bianche, valorizzandone i profumi e amplificandone il gusto ad ogni morso.

Parvus Ager Extra Virgin Olive Oil is produced from olive groves rooted in the Roman countryside, historically known for the production of high-quality oil. This is the main food of the Mediterranean diet, precious for its organoleptic properties and nutritional values; it is an oil that brings to the table the taste and simplicity of times past.

Varieties: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Itrana, and Carboncella.

Extraction: Cold pressing within 12 hours of harvesting.

Harvest method: Hand picking.

Organoleptic characteristics: Low fluidity, clear, bright green color. Fruity, balanced, and elegant oil with herbal and spicy notes. Spicy taste with persistence of vegetable tones. Its strong flavor makes it suitable for accompanying delicate foods such as local fresh cheeses, raw shrimp and prawns, white meats, enhancing their aromas and amplifying the taste with each bite.