



POMARIO

Piegaro (PG) | loc. Pomario | tel. 075 8358579 | www.pomario.it

OLIVETO PROPRIO SI

CULTIVAR Frantoio, Moraiolo, Leccino

COLTIVAZIONE Biologica

RACCOLTA Manuale

ESTRAZIONE Ciclo continuo

FRANTOIO SI

OLIVE DA MENSA NO

OSPITALITÀ NO

RISTORAZIONE SI

AZIENDA. Progetto e spaccato naturalistico di rara bellezza. Merito dei Conti Spalletti Trivelli e del territorio scelto per l'impresa, nel comune di Piegaro ma nei pressi di Monteleone di Orvieto. Zona di confine, dunque, immersa nella natura come in una specie di oasi di pace. I terreni di proprietà si trovano ad un'altezza di 500 metri, in un piccolo poggio di circa 10 ettari. L'azienda produce ottimi vini di stampo locale e un olio sempre più concentrato e apprezzabile.

PRODOTTO. L'Extravergine Biologico - blend paritario di leccino, frantoio e moraiolo - ha profumi erbacei di bella freschezza, pulizia e intensità. I richiami resinosi sono evidenti, con tratti balsamici ricchi di fascino e complessità. La bocca è precisa, scattante, definita seppur intensa nei toni amari e piccanti. Finale ancora resinoso, quasi fumè.

ABBINAMENTI. Formaggi freschi e di media stagionatura.



Olio Extravergine di Oliva Bio 4

LA SOSTA

> **MANGIARE** Lo Zafferano Pievese dell'Hotel Vannucci • Città della Pieve (PG) • via I. Vanni, 1 • tel. 0578 298063 • www.hotel-vannucci.com • 55 euro

La Tenuta del Gallo • Amelia (TR) • s.da Ortacci, 38 • loc. Macchie - La Casella • tel. 0744 987112 • www.tenutadelgallo.com • 50 euro

> **DORMIRE** Tenuta del Gallo • Amelia (TR) • s.da di Macchie, km 6 loc. Casella - Macchie • tel. 0744 987112 • www.tenutadelgallo.com