





Olio Extra Vergine di Oliva etichetta “VIRIDE AURUM”

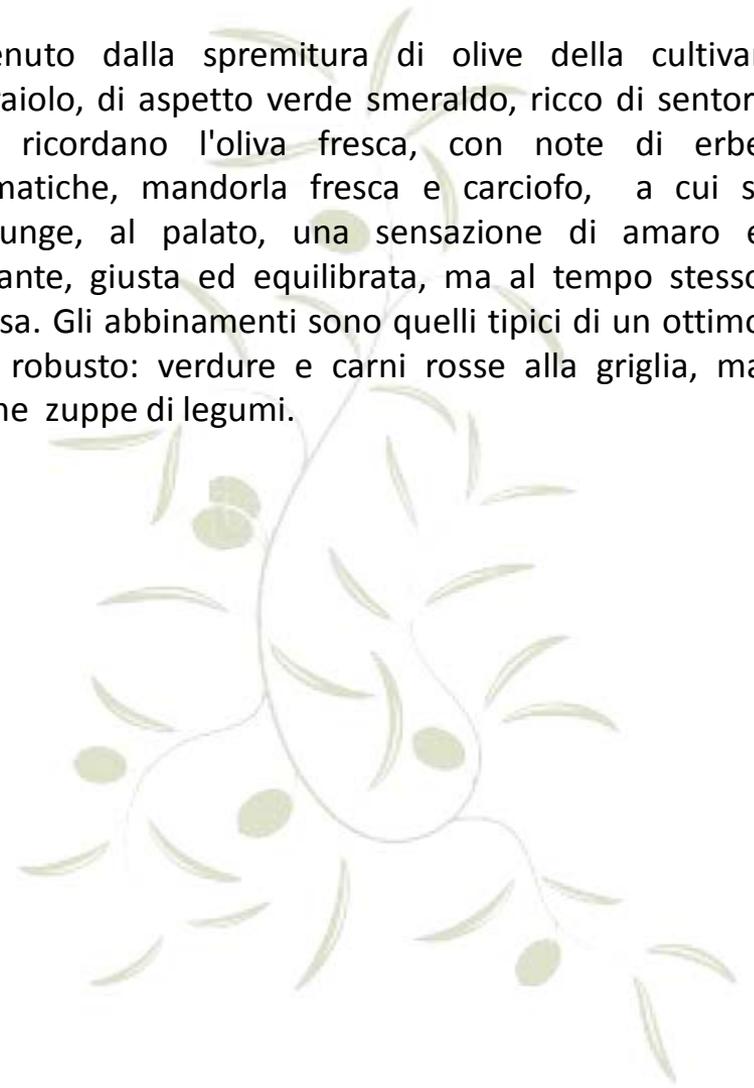
Gran Cru della produzione aziendale, l'eccellenza rappresentata da un blend figlio di una ricercata e limitata produzione, destinata a palati raffinati, ottenuta da olive selezionate delle cultivar moraiolo, leccino, frantoio, raccolte per brucatura tra il 15 ottobre ed il 16 novembre, a ridosso dell'invaiaitura della drupe, e lavorate, con ben definiti parametri, entro le 24 ore dalla raccolta, con sistema estrattivo Sinolea; ne risulta un olio, concentrato ma mai invadente, con profumi netti ed intensi, che ricordano il carciofo, la mandorla fresca e le erbe aromatiche. E' di prima spremitura, e lasciato decantare naturalmente, conserva in sospensione piccole particelle di polpa, che gli conferiscono un aspetto caratteristico, velato, ed un colore verde che molto presto si modificherà acquistando riflessi d'oro. Il sapore deciso leggermente piccante, lo rende ideale per esaltare il gusto dei piatti robusti della cucina stagionale. Per le sue spiccate caratteristiche di profumo e fragranze va rigorosamente usato a crudo, dove solo poche gocce, sanno esaltare il sapore delle pietanze. Perfetto per condire tutti i tipi di zuppe, le carni alla brace, le insalate e le verdure in pinzimonio, gustosissimo sulle bruschette.

0.75L - 23.90€



Olio Extra Vergine di Oliva etichetta “il FIERO”

Ottenuto dalla spremitura di olive della cultivar Moraiolo, di aspetto verde smeraldo, ricco di sentori che ricordano l'oliva fresca, con note di erbe aromatiche, mandorla fresca e carciofo, a cui si aggiunge, al palato, una sensazione di amaro e piccante, giusta ed equilibrata, ma al tempo stesso decisa. Gli abbinamenti sono quelli tipici di un ottimo olio robusto: verdure e carni rosse alla griglia, ma anche zuppe di legumi.

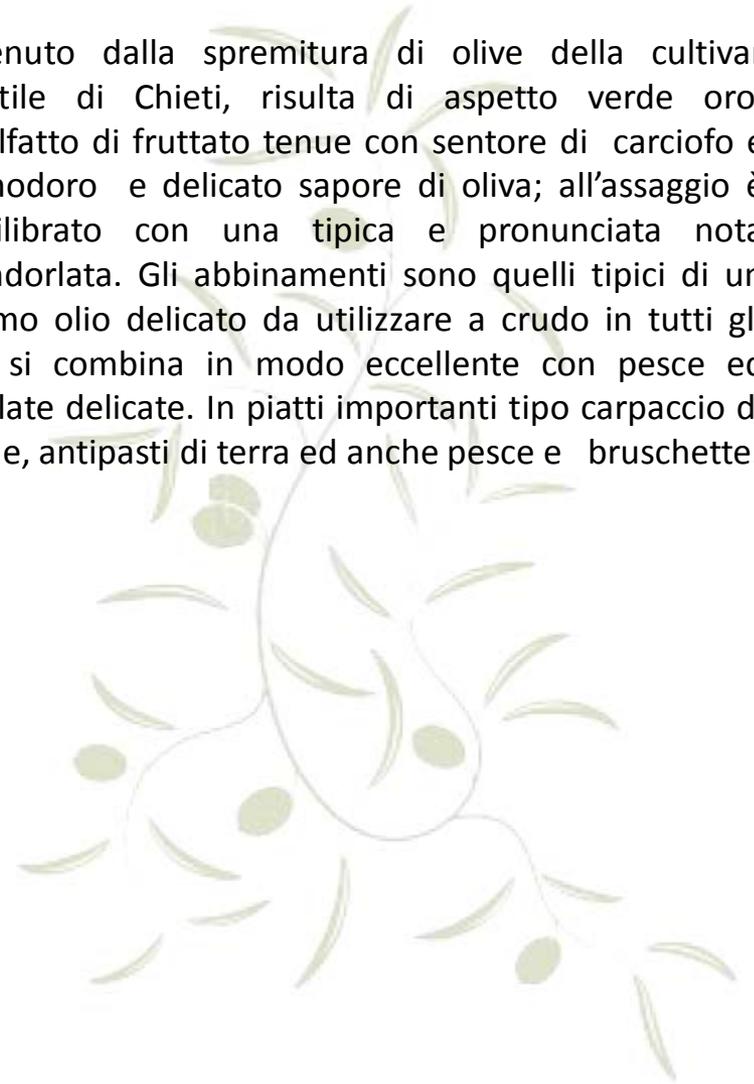


0.5L - 13.90€
0.25L - 6.90€



Olio Extra Vergine di Oliva etichetta “il BALDO”

Ottenuto dalla spremitura di olive della cultivar Gentile di Chieti, risulta di aspetto verde oro, all'olfatto di fruttato tenue con sentore di carciofo e pomodoro e delicato sapore di oliva; all'assaggio è equilibrato con una tipica e pronunciata nota mandorlata. Gli abbinamenti sono quelli tipici di un ottimo olio delicato da utilizzare a crudo in tutti gli usi, si combina in modo eccellente con pesce ed insalate delicate. In piatti importanti tipo carpaccio di carne, antipasti di terra ed anche pesce e bruschette.

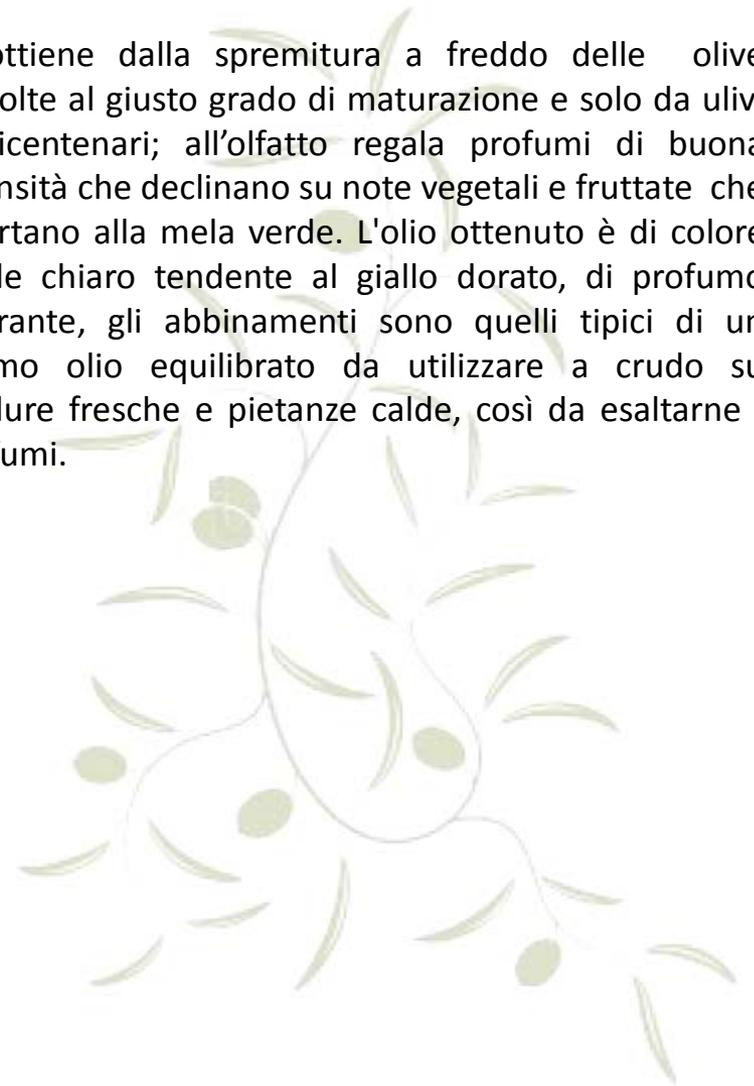


0.5L - 13.90€
0.25L - 6.90€



Olio Extra Vergine di Oliva etichetta “SECOLARE”

Si ottiene dalla spremitura a freddo delle olive raccolte al giusto grado di maturazione e solo da ulivi pluricentenari; all'olfatto regala profumi di buona intensità che declinano su note vegetali e fruttate che riportano alla mela verde. L'olio ottenuto è di colore verde chiaro tendente al giallo dorato, di profumo fragrante, gli abbinamenti sono quelli tipici di un ottimo olio equilibrato da utilizzare a crudo su verdure fresche e pietanze calde, così da esaltarne i profumi.



0.5L - 13.90€
0.25L - 6.90€



Olio Extra Vergine di Oliva etichetta “il LAUTO”

Ottenuto attraverso la selezione di olive marchigiane, di colore giallo oro, leggermente velato, il suo profumo è di fruttato fresco con sentori di erba falciata. Al gusto si presenta ottimamente equilibrato con fragranze intense e persistenti di oliva verde, è' ideale per essere consumato a crudo come "tocco finale" per esaltare ogni ricetta.



0.5L - 8.90€
0.25L - 4.90€



OLIO ALL'ARANCIA

Prodotti nel frantoio aziendale molendo insieme olive raccolte in giornata ed agrumi . Consigliato nella marinatura di pesci crudi, per condire insalate esotiche, pesci alla griglia, paste estive, prosciutto affumicato, in cottura di selvaggina, carni di bassa corte, ed anche nella preparazione di dolci e paste frolle.

OLIO AL LIMONE

Prodotti nel frantoio aziendale molendo insieme olive raccolte in giornata ed agrumi .
Superlativo in tutti gli utilizzi a crudo, sul pesce bollito e alla griglia, sulla carne alla griglia e su tutte le insalate.

0.25L - 8.90€



ROSSO PICENO DOC

Vino ottenuto dal giusto connubio di due grandi vitigni, Sangiovese e Montepulciano, dall' inconfondibile colore rosso rubino dai riflessi violacei. Il profumo intenso, fruttato, dal sottile sentore speziato ed un gusto morbido, ne consentono l'abbinamento con minestre, bolliti, stufati, carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.



0.75L - 6.90€



MARCHE PASSERINA IGT

Vino ottenuto con sole uve Passerina, dall'inconfondibile colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Il profumo di frutti tropicali e fiori bianchi ed un gusto morbido, fresco ed armonico, ne consentono l'abbinamento con minestre di verdure e specialità a base di pesce.



0.75L - 7.90€



ROSSO PICENO SUPERIORE

Prodotto da un ristretto territorio della provincia di Ascoli, dall'inconfondibile colore rosso rubino dai riflessi violacei. Il profumo ampio, intenso di frutti piccoli a bacca rossa, ed il delicato sentore di legno ne consentono l'abbinamento con arrosti e carni rosse



0.75L - 9.90€



OFFIDA PECORINO DOCG

Vino ottenuto con sole uve Pecorino autoctono dell'ascolano, dall'inconfondibile colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli.

Il profumo di frutti tropicali, fiori bianchi, fruttate di ananas e sentori di salvia oltre ad un gusto fresco e persistente, ne consentono l'abbinamento con crostacei, molluschi e formaggi.



0.75L - 9.90€