



OLIO DEL CARDINALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Formati / Bottle size

5 L (169,1 FL. OZ.)

3L (101,44 FL. OZ.)

750 ml (25,36 FL. OZ.)

500 ml (16,91 FL. OZ.)

250 ml (8,45 FL. OZ.)

100 ml (3,38 FL. OZ.)

50 ml (1,35 FL. OZ.)



Da Flos Olei 2016

... "Luigi Tega conferma di essere un punto di riferimento indiscusso dell'alta qualità.

L'eccellente Olio del Cardinale, all'olfatto si apre ampio ed avvolgente ricco di note di carciofo, cicoria di campo e lattuga e netti sentori speziati di pepe nero e cannella. In bocca è pieno e complesso con ricordo di menta, rosmarino e nale di mandorla."

Da guida agli extravergini Slow Food 2016 - Premio Olio slow

... "Al naso esprime profumo di frutto e sentori vegetali con l'erba di campo in evidenza. In bocca è armonico, sapido, di appagante aromaticità bene integrata alla progressione dolce-amaro, persistente e arricchita da lunga percezione di carciofo."

OLIO DEL CARDINALE Olio Extra Vergine di Oliva

Sito produzione: Località Vesca di Foligno (PG)

Altitudine: 250/280 m.s.l.

Natura del terreno: argilloso

Varietà: Moraiolo, Frantolano, Leccino, Pendolino

Epoca di raccolta: 1° decade di Novembre

Sistema di raccolta: manuale e con agevolatori meccanici

Tecnica di estrazione: Entro le 24 ore dalla raccolta con sistema continuo

Metodo di conservazione: in vasche di acciaio a temperatura di 12 °C Categoria gustativa: fruttato medio

Aspetto: limpido Colore: verde con riflessi dorati

Aroma: fruttato di oliva con freschi sentori di erbe officinali e note di carciofo Sapore: armonico con progressione gustativa, sensazioni di amaro piccante equilibrate e gradevoli

Abbinamenti: un olio da usare a tutto pasto, sia a crudo che per la preparazione di piatti, su carni, verdure, pesce e legumi.

Da Flos Olei 2016

... "Luigi Tega confirms to be an undisputed reference point for high quality.

The exquisite cardinal Oil, the smell opens wide and enveloping rich in artichoke notes, wild chicory and lettuce and spicy hints of black pepper and cinnamon. In the mouth is full and complex with memories of mint, rosemary and almond finish. "...

Da guida agli extravergini Slow Food 2016 - Premio Olio slow

... "The nose expresses a scent of fruit and vegetable hints with the highlighted field grass. In the mouth it is harmonious, flavourful, pleasing aromatics well integrated to the sweet-bitter progression, persistent and enriched by long-standing artichoke perception. "...

OLIO DEL CARDINALE Extra Virgin Olive Oil

Production site: Vesca di Foligno (PG)

Altitude: 250/280 m.s.l.

Nature of the soil: clayey

Variety: Moraiolo, Frantolano, Leccino, Pendolino

Harvest period: 1st decade of November

Collection system: manual and with mechanical facilitators

Extraction technique: within 24 hours of collection with continuous system

Method of storage: in steel tanks at 12 °C Taste category: medium fruity Appearance: light Color: green with golden reflections Flavor: fruity with olive with fresh hints of officinal herbs and artichoke notes Taste: harmonious with the progression of taste, bitter and bitter feelings

Matches: an oil to be used for all meals, both raw and for preparing dishes, meats, vegetables, fish and legumes.

PREMI - PRIZE 2016 / 2017

I MIGLIORI PRODUTTORI DI OLIO D'ITALIA



EMERGENCY

