




L'ARTE DELL'EXTRA VERGINE DIRETTAMENTE A CASA TUA.



Un buon olio Extra Vergine esalta il gusto di ogni ricetta. Per questo al Frantoio del Poggiolo lavoriamo solo olive pregiate, selezionate e tutte frante sotto la personale supervisione di Zefferino Monini.


Ne derivano oli eccellenti, a produzione limitata, ognuno caratterizzato da un suo inconfondibile e ricercato bouquet. Provateli: scoprirete il gusto più autentico dell'Extra Vergine di qualità.

NON FILTRATO

 Un Extra Vergine novello, prodotto con le prime olive dell'annata e subito imbottigliato. È integrale, non sottoposto ad alcuna filtratura. Va consumato entro i primi mesi dell'anno.


Ottimo a crudo, col pinzimonio o le verdure.

BIOLOGICO

 Extra Vergine pregiato, ottenuto con grande cura e passione. Dai terreni alle coltivazioni, dalla raccolta alla lavorazione, tutto avviene secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Ottimo a crudo su pesce e carni bianche.

D.O.P. UMBRIA

 Ottenuto dalla zona dei colli d'Assisi e Spoleto, dalle varietà di olive di Frantoio, Leccino e Moraiolo. Ha un gusto deciso e un retrogusto, tipico umbro, di legno di bosco.

Ottimo con caccagione e carni alla brace.

