



ARCHIBUSACCI

FRANTOIANI IN CANINO DAL 1888

### E.V.O. 130.2 ANNI GRAN CRU

In questo 2020 abbiamo voluto produrre olio a Settembre per festeggiare e ricordare ai nostri clienti che proprio 132 anni fa nel mese di Settembre anno 1888, mio nonno Arturo si trasferì a Canino e iniziò l'attività di Frantoiano, l'arte di produrre olio di alta qualità.

Quest'olio racchiude in sé tutta la passione e l'amore nel far bene il proprio mestiere; è un olio che sprigiona tutte le emozioni accumulate in questi 132 anni di attività.

Abbinamenti: bruschette, zuppe e carni rosse alla brace.

**Classificazione:** Olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. 100% Italiano – Estratto a Freddo

**Cultivar:** Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino e Moraiolo

**Zona di produzione:** Canino (VT)

**Altitudine media:** 180 m s.l.m.

**Periodo di raccolta:** dal 24 al 30 Settembre

**Metodo di raccolta:** manuale e meccanica

**Metodo di estrazione:** estrazione centrifuga a tre fasi

**Conservazione:** in silos di acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata

**Colore:** verde intenso

**Sapore:** deciso con retrogusto piccante e leggermente amarognolo, sentore di carciofo e pomodoro verde

**Odore:** di frutto fresco intenso, appena raccolto dalla pianta e franto all'istante

**Categoria:** fruttato medio