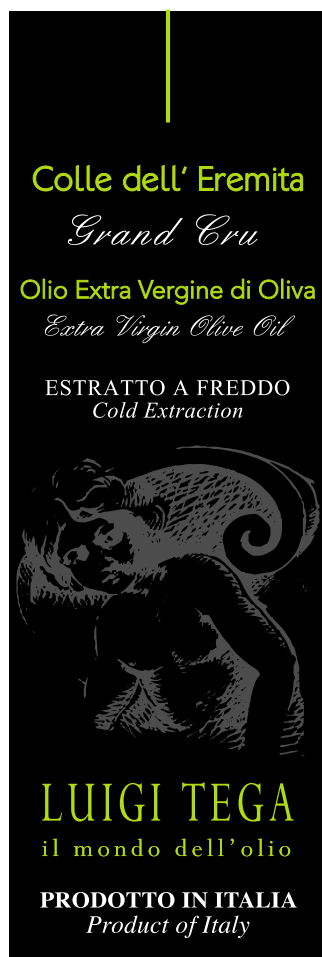


Colle dell' Eremita Olio Extra Vergine di Oliva Grand Cru



**GAMBERO ROSSO 2016
PREMIO SPECIALE 3 FOGLIE**
... "Luigi Tega è un fuoriclasse dell'olio extravergine umbro, italiano, mondiale. Il Grand Cru Colle dell'Eremita è ancora una volta spettacolare. La campagna 2015 regala profumi magici di resine, con strepitosi lampi balsamici. Purissimo e brillante, ricorda il carciofo, la lattuga fresca, erbe aromatiche e pepe nero. L'impronta piccante è di chiusura, l'amaro magistrale. Grazia e potenza messe insieme in maniera sontuosa..."

Tabella Nutrizionale	
Per 100 grammi di Olio Extra Vergine di Oliva:	
Calorie	882 Kcal / 3378 Kj
Proteine	0 g
Carboidrati di cui Zuccheri	0g 0g
Grassi di cui saturi monosaturi polisaturi	91,3 g 14,1 g 68,0 g 9,2 g
Fibre	0 g
Sale	0 g

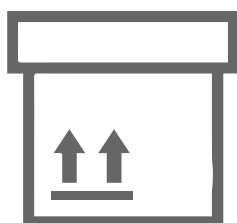


3 L
500 ml
250 ml
100 ml
50 ml

(CONFEZIONE DA 3L)
1 SCATOLA DA 2 LATTE
1 SCATOLA DA 4 LATTE

(BOTTIGLIA DA 500 ml)
1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE
1 SCATOLA DA 12 BOTTIGLIE

(BOTTIGLIA DA 250 ml)
1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE
1 SCATOLA DA 12 BOTTIGLIE



Colle dell' Eremita Olio Extra Vergine di Oliva Grand Cru

Zona di produzione: località Vescia di Foligno (PG)

Ubicazione uliveti: Località Belfiore di Foligno (PG)
all'interno del Colle dell'Eremo di Santa Maria
Giacobbe

Altitudine: 400 m.s.l.

Natura del terreno: Sassoso

Varietà: 90% Moraiolo, 10% Frantoiano

Profumo: fruttato fine e deciso, dotato di ricche
note vegetali di erbe aromatiche quali menta,
rosmarino, basilico

Sapore: profondo e persistente nei toni amaro e
piccante, sentori di cicoria, carciofo, cardo selvatico e
chiusura di mandorla

Abbinamenti: carpaccio di tonno, funghi porcini ai
ferri, gri-gliate di carni e verdure, formaggi
stagionati a pasta dura

(BOTTIGLIA DA 100 ml)
1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE

(BOTTIGLIA DA 50 ml)
1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE
1 SCATOLA DA 12 BOTTIGLIE