

**ANNE-
SANTI**

VITICOLTORE
IN VALNERINA

**OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA**



“Ogni volta che mi trovo tra gli ulivi annuso le foglie e i fiori della mia madeleine, la “Calendula dei campi”. Il suo profumo mi riporta a quando da bambino trascorrevi le giornate a giocare in mezzo ai teli stesi per la raccolta, e sento il ticchettio delle olive che battono sulle scale di legno e poi rotolano nel sacco.”.

Francesco Annesanti

Natura Merceologica	Olio extravergine di oliva
Varietà	Moraiolo
Terreni	Ferrosi e ricchi di scheletro; marnoso-calcarei
Età delle piante	Ulivi secolari
Esposizione	Sud
Altitudine	Dai 300 ai 600 mt s.l.m.
Tipo di allevamento	Vaso policonico; promiscuo
Raccolta	Brucatura a mano
Tecnica di estrazione	Frangitura a freddo a ciclo continuo. Non filtrato
Colore	Verde brillante
Profumo	Ampio e deciso, ricco di note vegetali quali: pomodoro, carciofo, erbe di campo, mandorla
Palato	Intenso e avvolgente con l'amaro e il piccante che si alternano e bilanciano piacevolmente
Abbinamenti	Zuppe di legumi e cereali, bruschette, carni bianche e rosse, selvaggina
Formati	Bottiglia da 0,50 lt, bottiglia da 0,25 lt

**ANNE-
SANTI**

VITICOLTORE
IN VALNERINA

**OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA**



O falce di luna calante che brilli su l'acque deserte, o falce d'argento, qual mèsse di sogni ondeggia al tuo mite chiarore qua giù! Aneliti brevi di foglie, sospiri di fiori dal bosco esalano al mare: non canto non grido non suono pe'l vasto silenzio va.

**Gabriele d'Annunzio,
Canto novo**

**Società Agricola
Annesanti SS**

Voc. del Nasciolo, 5
Arrone (TR)

T. +39 347 31 51 926

www.annesanti.it