



**ROMEO**

### **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

Nella mia azienda ci sono tre oliveti: "del Pinzo", "del Poggione" e de "la Villa" e vi coltivo le varietà "Frantoio", "Moraiolo" e "Leccino". Raccolte per brucatura a mano, iniziando subito dopo la fine delle operazioni di svinatura, vengono spremute con sistema tradizionale a macine e presse a freddo.

L'olio extravergine ottenuto viene fatto riposare alcuni mesi in orci di terracotta ed essere imbottigliato appena prima di Pasqua con quasi totale assenza di acidità.

