

24p

TENUTA
FANTON

Olio Extravergine di Oliva

L'uliveto, di circa 1 ettaro e composto da 245 piante, da cui il nome, si sviluppa tra i vigneti della Tenuta, a un'altitudine compresa tra 100 e 150 m s.l.m. sul versante nord/nord-est. Questa posizione affacciata verso l'Adriatico favorisce una sinergia naturale tra le diverse colture, che si arricchiscono reciprocamente di aromi autentici e delicati.

L'esposizione favorevole, il microclima temperato e il contesto incontaminato donano alle olive caratteristiche uniche, esaltando le già note proprietà nutrizionali e salutistiche dell'Olio Extravergine di Oliva.

CULTIVAR

Ottenuto da diverse cultivar tipiche abruzzesi, Leccino, Dritta, Gentile di Chieti e Intosso.

LAVORAZIONE

Olive raccolte e selezionate manualmente. La lavorazione, rigorosamente estratto a freddo, avviene entro poche ore dalla raccolta per preservare al massimo la freschezza e il profilo aromatico del frutto.

GUSTO

Questo olio extravergine si distingue per un profumo fruttato medio, arricchito da delicate note erbacee e mandorlate. Al palato risulta equilibrato, con sensazioni morbide e armoniche. La leggera amarezza iniziale e la piacevole piccantezza finale testimoniano l'elevato contenuto di polifenoli, preziosi alleati per la salute.

ABBINAMENTI

Perfetto a crudo su insalate e verdure, esalta anche i piatti della cucina mediterranea, donando carattere e raffinatezza a ogni preparazione.

