

# IL CONTE VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



L'olio extra vergine Il Conte è prodotto con olive di varietà Leccino, frantoio e oliva tenera ascolana esclusivamente della propria azienda.

Le olive vengono raccolte a giusta maturazione poi frante con il tradizionale sistema dell'estrazione a freddo secondo un'antica consuetudine marchigiana, l'olio così ottenuto, per naturale caduta e senza ulteriori trattamenti, conserva tutta la genuinità, la fragranza e il sapore fruttato dell'oliva appena colta, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche e le eccellenti proprietà dietetiche.

### **Periodo di raccolta:**

settembre - ottobre

### **Abbinamenti:**

Si suggerisce di valorizzarlo con abbinamenti a crudo: pane, verdure fresche o cotte al forno, sulla carne alla brace, sul pesce fresco o semplicemente come condimento per pasta.

### **Cultivar:**

Leccino

Frantoio

Oliva tenera ascolana

**IL CONTE VILLAPRANDONE S.R.L.**

C.da Colle Navicchio 28- 63074 Montepandone (AP)

Codice fiscale e partita I.V.A.IT 02030230441

[info@ilcontevini.it](mailto:info@ilcontevini.it)

tel 0735 62593 – fax 0735 362119