



## IL CONTE VILLA PRANDONE



### OLIO EXTRA VERGINE

L'olio extra vergine di oliva 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