



Denominazione Azienda: Azienda Agricola Antocchi _____

Indirizzo: Contrada Valle Suggatti 112, Cori (IT) _____

Tel. 3457640152 _____ e-mail antocchiaziendaagricola@gmail.com _____

Sito internet: az_agricola_antocchi _____



Foto verticale "Etichetta"

Cultivar: Itrana _____

Piante: 3500 _____

Altitudine: 350/400 mslm _____

(es. 750/200 mslm.)

Coltivazione: tradizionale, ma sempre con il dovuto rispetto verso l'ambiente e la natura.

(es. tradizionale o biologica)

Raccolta: tramite l'utilizzo di mezzi meccanici di ultima generazione che sono stati progettati per minimizzare l'impatto sulla pianta, riducendo al minimo lo stress e garantendo la qualità del prodotto finale.

(es. meccanica o manuale)

Estrazione: _____

(es. ciclo continuo o presse)

Frantoio: La nostra azienda utilizza il frantoio di nuova generazione a ciclo continuo che, grazie alle sue avanzate tecnologie, permette di mantenere inalterati i profumi e gli odori delle olive Itrana, conservando così la loro essenza e il loro sapore unico.

(es. Si o No)

Olive da mensa: Itrana bianca e Itrana nera

(es. Si o No)

PROFILO SENSORIALE

Fruttato: intenso _____

(es. Leggero, medio o intenso)

Olfatto: il profumo delle olive Itrana e dell'olio d'oliva.
Itrana può essere descritto come caratteristico ed unico, con un profilo olfattivo distintivo.

(es. eleganti sentori vegetali, pomodoro verde, ecc.)

Gusto: persistenti note di amaro e piccante

(es. equilibrato con persistenti note di amaro e piccante)

Storia e Descrizione dell'Azienda:

Antocchi Azienda Agricola nasce dalla visione di un giovanissimo Imprenditore innamorato della sua terra e della natura. Un obiettivo chiaro sin da subito: leggere la tradizione e la storia dei suoi luoghi e connetterle con l'innovazione per un fine di eleganza, qualità e genuinità. Olio EVO e olive da pasto sono il cardine della nostra attività, ma il percorso sarà molto ambizioso e investirà diversi altri progetti. L'olio extravergine vede la selezione delle migliori cultivar del territorio con particolare attenzione all'Itrana, la molitura a freddo entro le 24 ore per presentarvi un'eccellenza delle nostre colline. Le olive sono raccolte nel giusto grado di maturazione e preparate con metodi tradizionali. Perfette per l'aperitivo, ma anche in cucina nelle più svariate ricette.

