



Denominazione Azienda: Soc. Agr. La Rosciola s.s. dei F.lli Tariciotti

Indirizzo: Strada Provinciale 7F Ponte Orsini – San Vito Romano (RM)

Tel. 328/1551091

e-mail info@larosciola.com

Sito internet: www.larosciola.com



Cultivar: Rosciola

Piante: 5000

Altitudine: 650mt s.l.m.

(es. 750/200 mslm.)

Coltivazione: Tradizionale

(es. tradizionale o biologica)

Raccolta: Meccanica

(es. meccanica o manuale)

Estrazione: ciclo continuo a due fasi

(es. ciclo continuo o presse)

Frantoio: si

Olive da mensa: No

PROFILO SENSORIALE

Fruttato: Leggero

Olfatto: sentori di erbe aromatiche e balsamiche, pomodoro verde e cuore di carciofo, mandorla, ricordi di banana e mela.

Gusto: Al palato articolata struttura fenolica con note piccanti in evidenza che si affievoliscono sui garbati toni di amaro

Storia e Descrizione dell'Azienda:

La Rosciola: il sapore della *tradizione*, l'essenza della passione!

Nel 2008, Andrea Tariciotti decide di dare nuova vita alla *tradizione* del territorio, trasformando uliveti abbandonati in un'azienda agricola moderna, ma rispettosa delle antiche tecniche di coltivazione di ulivi secolari di varietà Rosciola, autoctona del territorio. Nasce così l'azienda **La Rosciola**, situata sulle colline di San Vito Romano (borgo medievale alle porte di Roma), che si distingue per la produzione di olio extravergine d'oliva di alta qualità.

La cura delle piante, la raccolta delle olive e la spremitura a freddo con *frantoio* aziendale permettono di controllare l'intero processo produttivo.

La Rosciola è un esempio di come la passione per la terra e il rispetto per la tradizione possano dare vita a un prodotto unico e inimitabile.

Il frantoio: dalla pianta alla bottiglia!

Con il *frantoio*, situato nel cuore della proprietà olivicola in un moderno casale, **La Rosciola** svolge tutte le fasi della *produzione*, garantendo freschezza e qualità.

Grazie al frantoio Mori Tem e alla selezione delle olive, l'olio è ricco di polifenoli e presenta un *profilo aromatico* unico, esprimendo appieno il territorio e la varietà "rosciola".

