



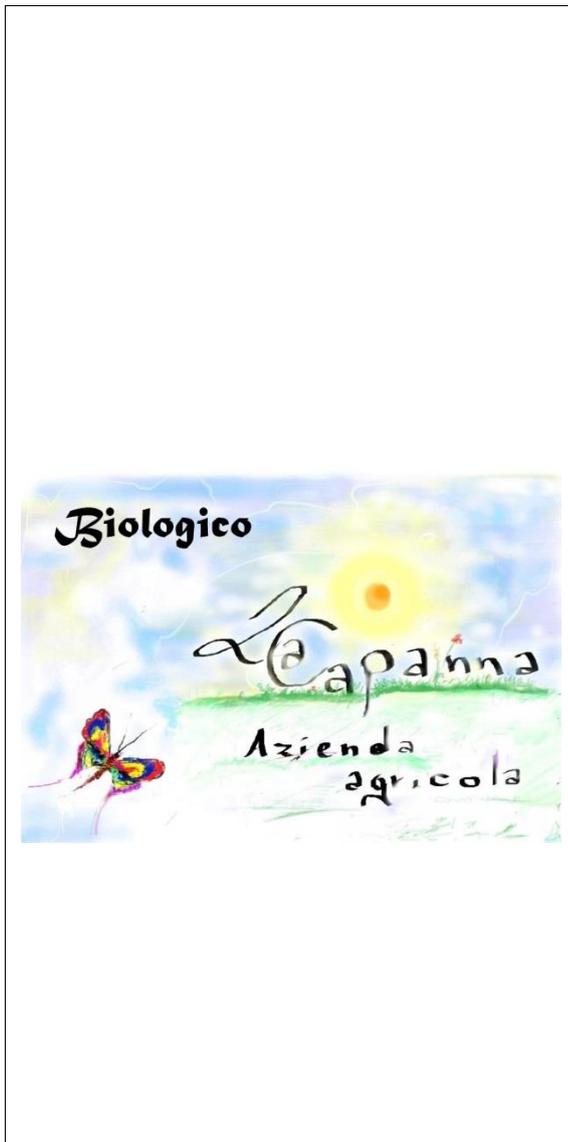
Denominazione Azienda: Azienda agrituristica la capanna di Fabrizio Caponera

Indirizzo: via Casale di Malatesta 14

Tel. 3392232846

e-mail aziendaagricolalacapannamail.com

Sito internet: www.lacapannabio.it



Cultivar: Frantoio e Leccino

Piante: 130

Altitudine: 180

(es. 750/200 mslm.)

Coltivazione: biologica

(es. tradizionale o biologica)

Raccolta: manuale

(es. meccanica o manuale)

Estrazione: continuo

(es. ciclo continuo o presse)

Frantoio: si (es. Si o No)

Olive da mensa: no (es. Si o No)

PROFILO SENSORIALE

Fruttato: medio

(es. Leggero, medio o intenso)

Olfatto: eleganti sentori vegetali

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

Gusto: ampio ed armonico ricco di note dolci e lieve intensità di amaro e piccante in giusto equilibrio

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

Storia e Descrizione dell'Azienda: Azienda biologica nata nel 2014 con produzione di ortaggi, olio, uova, frutta, grani antichi. Nel 2016 abbiamo integrato nell'attività un piccolo agriturismo per



eventi e corsi didattici con scuole e privati. L'azienda vende i prodotti a km0 e tramite un sito web www.lacapannabio.it