

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ATA. GR. IZIANO DONATIN

*Dolci
Ulivi*





Dolci Ulivi

Il frantoio DOLCI ULIVI è situato tra le incantevoli colline vestine dell'antica città di Penne (PE), splendido scorcio d'Abruzzo e regione verde d'Europa. L'olio prodotto dall'Azienda Agricola Tiziano Donatina, con esperienza ventennale nella coltivazione biologica di ulivi cultivar Dritta e Leccino (attestato dall'Albo DOP Aprutino Pescara CCAA di Pescara n. 546), l'Olio Extravergine d'Oлива viene franto entro 12 ore dalla raccolta mediante l'antico procedimento di spremitura a freddo ed è sottoposto a rigorosi esami organolettici, per garantire un perfetto connubio tra gusto, aroma, colore e bassissima acidità.

Nel 2013 abbiamo inaugurato il nuovo stabilimento con impianti produttivi tecnologici all'avanguardia e un'ampia zona dedicata alla ricezione degli ospiti e alle degustazioni.

Oltre quattro ettari di terreno, che guardano il litorale Adriatico da un'altitudine di 430 metri, accolgono 1100 piante di ulivo.

I delicati sapori dell'Olio Extra Vergine d'Oлива prodotto dalla nostra azienda esprimono tutta la passione e l'esperienza che da sempre impieghiamo nella lavorazione e nel rispetto delle caratteristiche di ogni cultivar.



Olio evo Primi Frutti

| | |
|----------------------------|--|
| Descrizione | Di colore verde oro, all'olfatto elegante, armonico e fruttato. |
| Tipologia | OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA PRODOTTO ITALIANO 100%. |
| Varietà | Leccino, Dritta e Pendolino. |
| Periodo di raccolta | Prima decade di Ottobre. |
| Raccolta | Meccanica con scuotitore e ombrello. |
| Fruttato | Medio/intenso. |
| Colore | Giallo dorato intenso con riflessi verdolini - limpido. |
| Analisi olfattiva | Al naso si esprime fine e dosato, caratterizzato da sentori vegetali di carciofo, lattuga ed erbe balsamiche, con netto ricordo di menta e rosmarino. |
| Analisi gustativa | In bocca è morbido ed armonico, con toni fruttati di mela bianca matura cui si accompagnano note di cicoria e cardo di campo. Amaro presente e piccante contenuto, con chiusura dolce di mandorla. |
| Abbinamenti | Antipasti di pesce, bruschette di verdure, fagioli bolliti, marinate di orata. Zuppe di ceci, pesce azzurro, pollame ai ferri. . . |





Lattina olio evo "Primi Frutti"
da litri 5



Lattina olio evo "Primi Frutti"
da litri 2

Lattina olio evo "Primi Frutti"
da litri 0,500



Lattina olio evo "Primi Frutti"
da litri 0,250



Bottiglia olio evo "Primi Frutti"
da litri 0,500 e 0,250



Olio evo Classico

| | |
|--------------------------|---|
| Descrizione | Intenso, con caldi nuance verdi. All'olfatto ampio e armonico. Al gusto complesso e fine. |
| Tipologia | OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA PRODOTTO ITALIANO 100%. |
| Epoca di raccolta | Seconda e terza decade di ottobre. |
| Varietà | Leccino, Dritta e Pendolino. |
| Analisi olfattiva | Al naso si offre sottile e composto, sentori vegetali di lattuga e toni di erbe officinali con ricordo di basilico e menta. |
| Analisi gustativa | In bocca è morbido e dosato con note di erba fresca e chiusura di mandorla dolce amaro e piccante contenuti. |
| Abbinamenti | Pesce bollito o ai ferri, insalate di mare, risotti, pasta in bianco e per la preparazione di torte. |



Lattina olio evo "Classico"
da litri 5



Lattina olio evo "Classico"
da litri 3



Lattina olio evo "Classico"
da litri 2



Lattina olio evo "Classico"
da litri 0,500 e 0,250



Bottiglia olio evo "Classico"
da litri 0,750



Bottiglia olio evo "Classico"
da litri 0,250 e 0,500





AZIENDA AGRICOLA TIZIANO DONATINA
C.da Colle San Giovanni, 9/A - 65017 Penne (Pe)
Abruzzo - Italy
www.dolciulivi.it - dolciulivi@gmail.com