



Olio Extra Vergine di Oliva di categoria superiore di Merumalia è ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici in frantoio moderno a temperatura controllata. Le olive sono raccolte a mano esclusivamente dagli ulivi di proprietà situati su terreno vulcanico basaltico, ricco di minerali, sul lato nord delle colline tuscolane nel rispetto dell'ambiente e del paesaggio. Le cultivar delle circa 600 piante sono: Leccino (40%), Frantoio, Rosciola, Moroioia, Pendolino.

**ACIDITA':** Bassissima acidità (< 0,2)

**CULTIVAR:** Leccino (40%), Frantoio, Rosciola, Moroioia, Pendolino

**TERRENO:** Regolare ogni 6x6 metri, in costoni rocciosi vulcanici

Altezza media sul livello Mare: 200 m

**RACCOLTA:** Inizio Ottobre, all'invaiaura

**MOLITURA:** Immediatamente dopo raccolta

**PRODUZIONE:** Molito e confezionato da n. REA IT 012 CO-01746 per conto di Merumalia Soc. Agr.

Totale 1500 bottiglie di vario formato (250, 500 e 750 ml)

**COLORE:** Giallo oro, verde

**CARATTERE:** Fresco, bilanciato

**PROFUMO:** Delicato, pomodoro verde

**GUSTO:** Fresco, leggermente dolce in bocca, speziato in gola

**ABBINAMENTO:** A crudo su insalate e verdure cotte, pietanze mediterranee