



Fontana di Sole

Masseria Fontana di Sole

Olio E.V. di Oliva - Lattina da 5 LT

€40,00 (incluso 4 % I.V.A.)



Nella **azienda Fontana di Sole**, ubicata sulle dolci colline di Salandra e San Mauro Forte in provincia di Matera nel comprensorio delle **“colline Materane del Ferrandinese”**, si coltivano piante **“di ulivo selezionate**, con attrezzature e metodi moderni tecnologicamente avanzati.

L'azienda dispone di 22 ettari di oliveto in cui le varietà prevalenti sono Frantoio, Coratina e Maiatica, con una minore presenza di Leccino, Nocellara e Nociara.

Vanto della cucina italiana e internazionale, alimento principe della dieta mediterranea, gustoso, genuino, salutare, assolutamente naturale, **“olio extravergine di oliva”** il re dei condimenti, il piú antico e sano dei sapori mediterranei: il prodotto di un'arte che richiede impegno, sacrificio, tecnica e soprattutto passione. La qualità dell'olio frutto di un percorso che comprende la scelta del terreno per posizione e altitudine, la varietà delle piante, i metodi di raccolta piú delicati.

Ed è per questo che il processo di produzione dell'Olio Extravergine di Oliva **“Fontana di Sole”**, eseguito con passione, esperienza e professionalità, comprende fasi come la scelta del terreno per posizione e altitudine, la varietà delle piante, la raccolta effettuata al giusto punto di maturazione e con i

metodi piÃ¹ delicati, la scelta delle olive migliori e la molitura entro 24 ore dalla raccolta.

Il risultato Ã¨ un olio dal colore giallo oro con riflessi verdi, dall'aroma fruttato con note fresche di erba tagliata e verdure, dal sapore delicato e armonioso e dalle ottime qualitÃ salutistiche.

L'extravergine Fontana di Sole vanta inoltre una confezione curata ed ottimale: una bottiglia in vetro scuro dalla forma quadrata che permette una facile presa e la giusta conservazione al riparo dalla luce o una comoda lattina per "non rimanere mai senza ..."

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.