



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA

IL CARATTERE DI UN TERRITORIO

Appo
Società Cooperativa agricola
Viale Bruno Buozzi 34
01100 Viterbo
info@olioappo.it

Frantoio di Gradoli
Via Roma 31
01010 Gradoli (VT)

Frantoio di Castel Cellesi
Via Cecchetti 1
01022 Bagnoregio (VT)

olioappo.it





Olio extravergine di oliva DOP Tuscia



Ottenuto dalla Comunità Europea nel 2005, il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta riconosce la **vocazione millenaria alla coltivazione dell'olivo dei territori della Tuscia** risalente come minimo al VI secolo a.C. e testimoniato dai numerosi reperti archeologici rinvenuti all'interno delle tombe etrusche.

Oggi la produzione e trasformazione delle olive della Dop Tuscia abbraccia tutto il territorio della provincia di

Viterbo, un luogo ideale a conseguire produzioni di alta qualità complici il clima temperato e l'origine vulcanica dei terreni.

L'olio extravergine di oliva DOP Tuscia è ottenuto dalle varietà di olive Frantoio, Caninese e Leccino presenti per almeno il 90% da sole o congiuntamente nei singoli oliveti. Il risultato è un olio dalla grande ampiezza olfattiva, dal carciofo alla nepitella, dal cardo all'elicriso. Una esplosione di sentori di macchia

mediterranea sia all'olfatto che al palato con una nota determinante vulcanica e un finale aromatico importante con sentori di lentisco.

Da abbinare a piatti strutturati anche grassi ed untuosi. Zuppe di pesce sia di mare che di acqua dolce. Carni rosse sia grigliate che arrosto. Anguilla del Lago di Bolsena, luccio e tinca e pesce di mare grassi come sgombrò, tonno, sarde ed halibut.

