

ORTILE

Gentile Cliente

35 anni fa quando abbiamo deciso di dare una casa alla nostra famiglia, ci siamo innamorati di una piccola proprietà sulle colline di Rende. Qui a 400 metri sul livello del mare, accanto agli ulivi centenari abbiamo impiantato un uliveto.

Ora abbiamo deciso di condividere il frutto del nostro lavoro con te che sei attento alla qualità dei prodotti che scegli per la tua tavola.

Ti presentiamo l'Olio **di Ortile**, un olio extravergine che viene prodotto senza compromessi sulla qualità del processo.

Coltiviamo con metodi naturali con esclusione di qualsiasi prodotto chimico.

Il nostro uliveto è totalmente inerbito per mantenere il naturale apporto di nutrienti ed evitare il dilavamento del terreno.

Seguiamo la potatura effettuata da mani esperte che accarezzano le piante per conservare la loro armonia di sviluppo.

Già a ottobre cominciamo con la raccolta fatta a mano e in parte con l'ausilio di agevolatori. Le nostre olive arrivano al frantoio nella stessa giornata della raccolta e molite con procedimenti meccanici, a basse temperature, che non ne alterano le proprietà.

Con queste scelte riusciamo a produrre una piccola quantità di olio, ma preziosa.

Leggi con attenzione i risultati dei test che facciamo realizzare per il nostro olio, ti renderai conto di aver fatto la scelta giusta dandoci fiducia.

Per ulteriori informazioni visita il sito: www.oliodiortile.it.

Grazie