

**MONSERRATO**  
1973

Tecnoagricola  
Azienda Agricola srl  
Contrada La Francesca  
82100 Benevento

info@monserrato1973.it  
monserrato1973.it  
+39 0824 565041



### Slow Food

Guida agli extravergini 2019

**Gambero Rosso**

Guida Oli d'Italia 2020



## MANALONGA MONSERRATO 1973

### Cru aziendale

Fruttato medio e amaro  
garbato

Olio Extra Vergine di Oliva  
di categoria superiore  
ottenuto direttamente dalle  
olive e unicamente mediante  
procedimenti meccanici

Benevento è terra di streghe,  
sabba, banchetti e diavolerie.  
Manalunga è lo spirito dei  
pozzi che se ti affacci per  
guardarne il fondo ti  
acchiappa e ti tira giù.

### L'oliveto

Gli oliveti da cui si ottiene  
quest'olio si trovano a  
Benevento in contrada  
La Francesca a pochi  
chilometri dal centro della  
città. La giacitura è in leggera  
pendenza, evitando in questa  
maniera fenomeni di ristagno  
idrici. L'esposizione è a sud  
e permette al terreno di  
scaldarsi gradualmente, con  
insolazione abbondante e  
il calore che permane a lungo  
anche dopo il tramonto.  
L'orientamento dei filari  
è nord/sud.

### L'appezzamento

La tessitura del terreno dell'appezzamento  
Manalunga è fine, si presenta molto sciolta, con  
prevalenza di limo e diffuse di rocce affioranti e  
pietrisco. Sono presenti 10 varietà autoctone  
del Sannio ed altre 20 alloctone, con prevalenza  
di **Femminella** e **Ortolana**.

### Descrizione organolettica

Manalunga: fruttato di oliva verde delicato con  
note molto pulite erbacee, floreali e fruttate  
(mela e mandorla). Al palato la pasta presenta  
un ingresso dolce ravvivato da un amaro amaro  
delicato che da freschezza e nel finale si  
percepisce un lieve piccante che da  
persistenza.

### Abbinamenti consigliati

Carni bianche, pasta con il pesce, crudo di  
pesce, preparazioni di dolci, risotto con il  
pesce, zuppe di verdure, antipasto di mare.

### Informazioni nutrizionali

(Valori medi per 100ml)

Valore energetico 3.700kJ / 884kcal, Grassi  
91,6g (di cui Saturi 13g, Monoinsaturi 69,6g e  
Polinsaturi 9g) Carboidrati 0g (di cui Zuccheri  
0g) Proteine 0g Sale 0g