

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



SATANASSO MONSERRATO 1973

Cru aziendale

Piccante vivo e fruttato
leggero

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.
Satanasso comanda che si
danzi, si faccia mensa, e che
ognuno si pigli spasso e gusto.

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'apezzamento

Il terreno dell'apezzamento Satanasso
è moderatamente fine, si presenta argilloso e
leggermente compatto. Si ritrovano raramente
rocce affioranti. Questo apezzamento
è caratterizzato dalla presenza di differenti
varietà con prevalenza di **Racioppella**
e **Pampagliosa**.

Descrizione organolettica

Fruttato medio erbaceo che alle note dolci di
frutta (mandorla, mela) che al naso si
affiancano a note di vegetale amaro (carciofo
su tutti). Al palato l'ingresso è dolce e poi si
avvertono amaro e piccante equilibrati.

Abbinamenti consigliati

Pizza, verdure grigliate, pasta con pomodoro,
carne al forno, grigliate di pesce, insalate miste,
insalata di rinforzo, risotti ben strutturati.

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