CASALE MADONNA GRANDE

QUESTA E' LA NOSTRA UNICITA' THIS IS OUR UNIQUENESS
QUESTA E' LA NOSTRA IMPRONTA THIS IS OUR IMPRINT

Gli ulivi e i vigneti da una parte, l'orizzonte
del mare e le Isole Tremiti dall'altra:
è qui che sorge il Casale Madonna Grande,
avvolto nella campagna delle colline,
e in questo fortunato lembo del Molise
si esaltano le potenzialità delle nostre uve
e dei nostri vigneti, coltivati esclusivamente
secondo l'agricoltura biologica.

Olive trees and vineyards on one side,
the sea and the Tremiti Islands' skyline
from the other side:
the Casale Madonna Grande rises right here,
surrounded from hills and countryside and
in this fortunate area of Molise
we can appreciate the potentialities of our
grapes and vineyards, grown exclusively
following bio-agricolture process.

Molise ROSSO

Regione: Molise **Vitigno:** 100% Montepulciano rosso
Proprietà: Vino Biologico prodotto dalla vinificazione in purezza di uva Montepulciano Rosso
Denominazione: Molise Rosso D.O.P. **Invecchiamento:** Potenziale 8-10 anni
Sistema di allevamento: Spalliera 3000 ceppi/h, per un perfetto sfruttamento del Clima locale **Gradazione:** 13,5% Vol **Formato:** 75 Cl
Vendemmia: piuttosto tardiva con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, all'incirca nella seconda decade di ottobre
Temperatura di Servizio: 16/18°C. Si consiglia di decantare il vino almeno 1 ora prima del consumo e lasciarlo respirare
Vinificazione: Il mosto fresco viene trasferito da una tramoggia in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata dove rimane a contatto con le bucce fino alla fine della prima fermentazione (20 giorni) durante i quali il cappello viene giornalmente bagnato tramite rimontaggi.Al termine della fermentazione primaria, il vino viene separato dalle bucce e dopo pigiatura con pressa soffice viene rimesso nuovamente in botti di acciaio inox nelle quali rimane fino al completamento della fermentazione malolattica
Affinamento: In botti di acciaio Inox. Le botti sono dotate di tasche per la refrigerazione atte a mantenere una temperatura controllata preservando i profumi del vitigno, impedendo l'ossidazione e consentendo ai vini di rimanere freschi, vivi e vibranti
Aspetto: Rosso rubino con sfumature violacee tendenti al granato se è invecchiato
Abbinamento Gastronomico: Primi piatti con sughi di carne e verdura, carni rosse alla griglia o in umido, brasati, cacciagione da piuma

Region: Molise **Grape variety:** 100% Montepulciano red
Properties: Organic wine produced by vinification in purity of Montepulciano Rosso grapes
Denomination: Molise Rosso D.O.P. **Aging:** Potential 8-10 years
Training system: Espalier 3000 plants / h, for a perfect exploitation of the local climate **Alcohol:** 13.5% Vol
Format: 75 Cl **Harvest:** rather late with mechanized harvesting to optimize the choice of harvest day based on perfect grape ripeness, around the second decade of October
Serving temperature: 16/18 ° C It is advisable to decant the wine at least 1 hour before consumption and let it breathe **Vinification:** the fresh must is transferred from a hopper into stainless steel fermentation tanks at controlled temperature where it remains in contact with the skins until the end of the first fermentation (20 days) during which the cap is daily wet by pumping over. At the end of the primary fermentation, the wine is separated from the skins and after crushing with a soft press it is put back into stainless steel barrels in which it remains until the completion of the malolactic fermentation **Refining:** In stainless steel barrels, finally resting on the fine lees. The barrels are equipped with refrigerationpockets designed to maintain a controlled temperature while preserving the aromas of the wine, preventingoxidation and allowing the wines to remain fresh, alive and vibrant **Appearance:** Ruby red with purple nuances tending to garnet if is aged
Gastronomic pairing: First courses with meat and vegetable sauces, grilled or stewed red meats, braised meats, game from feather

Aglianico

Regione: Molise **Vitigno:** 100% Aglianico rosso
Proprietà: Vino Biologico prodotto dalla vinificazione in purezza di uva Aglianico **Denominazione:** Aglianico del Molise D.O.P. **Invecchiamento:** Potenziale 8-10 anni **Sistema di allevamento:** Spalliera 3000 ceppi/h, per un perfetto sfruttamento del Clima locale **Gradazione:** 14 % Vol **Formato:** 75 Cl
Vendemmia: con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, all'incirca prima settimana di ottobre **Temperatura di Servizio:** 16/18°C. Si consiglia di decantare il vino almeno 1 ora prima del consumo e lasciarlo respirare
Vinificazione: Il mosto fresco viene trasferito da una tramoggia in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata dove rimane a contatto con le bucce fino alla fine della prima fermentazione (30 giorni) durante i quali il cappello viene giornalmente bagnato tramite rimontaggi. Al termine della fermentazione primaria, il vino viene separato dalle bucce e dopo pigiatura con pressa soffice viene rimesso nuovamente in botti di acciaio inox nelle quali rimane fino al completamento della fermentazione malolattica
Affinamento: in botti di acciaio Inox riposando infine sulle fecce fini. Le botti sono dotate di tasche per la refrigerazione atte a mantenere una temperatura controllata preservando i profumi del vitigno, impedendo l'ossidazione e consentendo ai vini di rimanere freschi, vivi e vibranti.
Aspetto: di colore rubino brillante, ha profumi fruttati, spiccatamente di ciliegia, amarena, viola e frutti di bosco con aromi speziati di cannella e vaniglia. Vino di grande struttura, giustamente tannico, al palato si caratterizza con note di prugna ed amarena **Abbinamento Gastronomico:** Salumi piccanti, formaggi semi-stagionati, primi piatti con sughi di carne e verdura, carni rosse alla griglia o in umido, brasati, cacciagione da piuma

Region: Molise **Grape variety:** 100% red Aglianico
Properties: Organic wine produced by the purification of Aglianico grapes
Denomination: Aglianico del Molise D.O.P. **Aging:** Potential 8-10 years
Training system: Espalier 3000 plants/h, for a perfect exploitation of the local climate **Alcohol:** 14% Vol **Format:** 75 Cl **Harvest:** with mechanized harvesting to optimize the choice of harvest day based on perfect grape ripeness, around the first week of October **Serving temperature:** 16/18 ° C It is advisable to decant the wine at least 1 hour before consumption and let it breathe **Vinification:** the fresh must is transferred from a hopper to stainless steel fermenters at a controlled temperature where it remains in contact with the skins until the end of the first fermentation (30 days) during which the cap is daily wet by pumping over. At the end of the primary fermentation, the wine is separated from the skins and after crushing with a soft press it is put back into stainless steel barrels in which it remains until the completion of the malolactic fermentation. **Refining:** in stainless steel barrels, finally resting on the fine lees. The barrels are equipped with refrigeration pockets designed to maintain a controlled temperature while preserving the aromas of the wine, preventing oxidation and allowing the wines to remain fresh, alive and vibrant. **Appearance:** bright ruby color, has fruity aromas, distinctly of cherry, black cherry, violet and berries with spicy aromas of cinnamon and vanilla. A wine of great structure, rightly tannic, on the palate it is characterized by notes of plum and black cherry **Gastronomic pairing:** Spicy salami, semi-mature cheeses, first courses with meat and vegetable sauces, grilled or stewed red meats, braised meats, game feathers

Biferno ROSSO

Regione: Molise **Vitigno:** 70% Montepulciano 15% Aglianico 15% Merlot **Proprietà:** Vino Biologico prodotto dalla vinificazione di uve Montepulciano, Aglianico e Merlot. **Denominazione:** Biferno D.O.P.
Sistema di allevamento: Spalliera 3000 ceppi/h, per un perfetto sfruttamento del clima locale. **Gradazione:** 14,5% Vol. **Formato:** 75 Cl
Vendemmia: con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, dalla prima settimana di settembre cominciando dal Merlot continuando con l' Aglianico per finire a metà ottobre con il Montepulciano.
Vinificazione: Il mosto fresco dopo pigiatura con pressa soffice per i vitigni di Montepulciano e Merlot e con macerazione leggera con le uve di Aglianico per 5/6 ore a basse temperature per conferire al vino il suo classico profumo, viene trasferito in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata per conservare al meglio durante la fermentazione i profumi dei vitigni stessi e preservare le caratteristiche organolettiche. **Affinamento:** In botti di acciaio Inox riposando circa 5/6 mesi prima di imbottigliarlo. Le botti sono dotate di tasche per la refrigerazione atte a mantenere una temperatura controllata preservando i profumi del vitigno, impedendo l'ossidazione e consentendo ai vini di rimanere freschi, vivi e vibranti. Passaggio in Barrique in rovere francese per almeno 3 mesi prima dell'imbottigliamento. **Abbinamento Gastronomico:** Un leggero invecchiamento non può che migliorarlo ed affinarlo, rendendolo ancora più facilmente bevibile ed ideale per primi piatti al ragù, secondi a base di carni rosse, dalla semplice bistecca l'arrosto, formaggi a pasta dura e semi dura.

Region: Molise **Grape variety:**70% Montepulciano 15% Aglianico 15% Merlot
Properties: Organic wine produced from the vinification of grapes Montepulciano, Aglianico and Merlot. **Denomination:** Biferno D.O.P. **Training system:** Espalier 3000 vines/h, for a perfect exploitation of the climate local. **Alcohol:** 14.5% Vol. **Format:** 75 Cl
Harvest: with mechanized harvesting to better optimize the choice of the day of collection based on the perfect grape ripening, from the first week of September starting from Merlot continuing with Aglianico to finish in mid-October with Montepulciano.
Vinification: The fresh must after pressing with a soft press for the vines of Montepulciano and Merlot and with light maceration with Aglianico grapes for 5/6 hours at low temperatures to give the wine its classic scent, it comes transferred to temperature-controlled stainless steel vats to preserve at better during fermentation the aromas of the vines themselves and preserve the organoleptic characteristics.
Refining: Resting in stainless steel barrels about 5/6 months before bottling. The barrels are equipped with pockets for refrigeration designed to maintain a controlled temperature while preserving the aromas of grape variety, preventing oxidation and allowing wines to remain fresh, alive and vibrant. Aging in oak barrique for at least 3 months before bottling. **Gastronomic pairing:** A slight aging can only improve and refine it, making it even more easily drinkable and ideal for first courses with meat sauce, second courses based on red meats, from a simple steak roast, hard and semi-hard cheeses.

San Leo

Regione: Molise **Vitigno:** Uve a bacca bianca
Proprietà: Vino Biologico
Denominazione: IGT Terre degli Osci Bianco 2022
Sistema di allevamento: Spalliera 3000 ceppi/h, per un perfetto sfruttamento del clima locale **Gradazione:** 13,5% Vol **Formato:** 75 Cl
Vendemmia: con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, all'incirca seconda settimana di settembre. **Temperatura di Servizio:** 4/6°C
Vinificazione: Il mosto fresco dopo pigiatura con pressa soffice, viene trasferito in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata per conservare al meglio durante la fermentazione i profumi e preservare le caratteristiche organolettiche, dove poi rimane fino alla fine della prima fermentazione (28 giorni). **Affinamento:** In acciaio e 9 mesi in barriques. **Abbinamento Gastronomico:** colore giallo paglierino vivace, lieve ricordo di pera al palato. Gusto fresco e delicato. Abbinamento consigliato con piatti di pesce e crudo di mare..

Region: Molise **Grape variety:** White grapes
Properties: Organic wine
Denomination: IGT Terre degli Osci Bianco 2022 **Training system:** Espalier 3000 vines/h, for a perfect exploitation local climate **Alcohol:** 13.5% Vol **Format:** 75 Cl **Harvest:** with mechanized harvesting to better optimize the choice of the day of the harvested according to the perfect ripeness of the grapes, about the second week of September.
Serving Temperature: 4/6° C **Vinification:** The must tresh after pressing with a soft press, it is decanted into vats stainless steel at a controlled temperature to keep it at its best during the ferment the aromas and preserve its characteristics organoleptic of the vine itself and preserve its organoleptic characteristics , where it then remains until the end of the first fermentation (28 days) **Refining:** In steel and 9 months in barriques. **Gastronomic pairing:** lively straw yellow colour, slight hint of pear on the palate. Fresh and delicate taste. Recommended pairing with fish and raw seafood dishes.

Falanghina

Regione: Molise **Vitigno:** 100% Falanghina bianco **Proprietà:** Vino Biologico prodotto dalla vinificazione in purezza di uva Falanghina **Denominazione:** Falanghina Terre Degli Osci IGP **Sistema di allevamento:** Spalliera 3000 ceppi/h, per un perfetto sfruttamento del clima locale **Gradazione:** 13,5% Vol **Formato:** 75 Cl **Vendemmia:** con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, all'incirca prima settimana di Settembre **Temperatura di Servizio:** 8/10°C **Vinificazione:** Il mosto fresco dopo pigiatura con pressa soffice, viene trasferito in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata per conservare al meglio durante la fermentazione i profumi del vitigno stesso e preservare le caratteristiche organolettiche, dove poi rimane fino alla fine della prima fermentazione (20 giorni) **Affinamento:** In botti di acciaio inox riposando circa 5/6 mesi prima di imbottigliarlo. Le botti sono dotate di tasche per la refrigerazione atte a mantenere una temperatura controllata preservando i profumi del vitigno, impedendo l'ossidazione e consentendo ai vini di rimanere freschi, vivi evibranti **Aspetto:** Il colore è giallo paglierino sul tenue, l'odore fruttato ricorda l'ananas e la pera matura. Si presenta al gusto con carattere mielato e con un'elevata persistenza aromatica **Abbinamento Gastronomico:** ottimo come aperitivo accompagna gli antipasti di pesce verdure e formaggi freschi, primi piatti di pesce e crostacei.

Region: Molise **Grape variety:** 100% Falanghina white **Properties:** Organic wine produced from pure vinification of Falanghina grapes **Denomination:** Falanghina Terre Degli Osci IGP **Training system:** Espalier 3000 plants/h, for a perfect exploitation of the local climate **Alcohol:** 13.5% Vol **Format:** 75 Cl **Harvest:** with mechanized harvesting to optimize the choice of harvest day based on perfect grape ripeness, around the first week of September **Serving Temperature:** 8/10 ° C **Vinification:** the fresh must after crushing with a soft press, is transferred to stainless steel vats at a controlled temperature to best preserve the aromas of the wine during fermentation and preserve the organoleptic characteristics, where it remains until the end of the first fermentation (20 days) **Aging:** In stainless steel barrels, resting for about 5/6 months before bottling. The barrels are equipped with refrigeration pockets designed to maintain a controlled temperature while preserving the aromas of the wine, preventing oxidation and allowing the wines to remain fresh, alive and vibrant **Appearance:** The color is straw yellow on the soft, the fruity odor is reminiscent of pineapples and ripe pear, it is flavored with honey and with a high aromatic persistence **Gastronomic pairing:** excellent as an aperitif, it accompanies fish starters, vegetables and fresh cheeses, first courses of fish and shellfish

Biferno ROSE'

Regione: Molise
Vitigno: 70% Montepulciano 15% Aglianico 15% Merlot
Proprietà: Vino Biologico prodotto dalla vinificazione di uve Montepulciano, Aglianico e Merlot. **Denominazione:** Biferno D.O.P.
Sistema di allevamento: Spalliera 3000 ceppi/h, per un perfetto sfruttamento del clima locale **Gradazione:** 13,5% Vol **Formato:** 75 Cl **Vendemmia:** con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, dalla prima settimana di settembre cominciando dal Merlot continuando con l'Aglianico per finire a metà ottobre con il Montepulciano. **Temperatura di Servizio:** 8/10°C **Vinificazione:** Il mosto fresco dopo pigiatura con pressa soffice per i vitigni di Montepulciano e Merlot e con macerazione leggera con le uve di Aglianico per 5/6 ore a basse temperature per conferire al vino il suo classico profumo, viene trasferito in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata per conservare al meglio durante la fermentazione i profumi dei vitigni stessi e preservare le caratteristiche organolettiche. **Affinamento:** In botti di acciaio Inox riposando circa 5/6 mesi prima di imbottigliarlo. Le botti sono dotate di tasche per la refrigerazione atte a mantenere una temperatura controllata preservando i profumi del vitigno, impedendo l'ossidazione e consentendo ai vini di rimanere freschi, vivi e vibranti. **Aspetto:** Invitante all'occhio attento, dal colore rosato vivace e brillante che ricorda la tonalità delle amarene, questo vino ottenuto da un blend di uve Montepulciano, Aglianico e Merlot, risulta al palato fresco e piacevolmente acido e sapido nel contempo,con un corpo leggero e gradevole e dal retrogusto fruttato di colori violacei. **Abbinamento Gastronomico:** Ottimo come aperitivo accompagna gli antipasti di pesce verdure e formaggi freschi, primi piatti di pesce e crostacei ma anche degustando un piatto di carne.

Region: Molise **Grape variety:** 70% Montepulciano 15% Aglianico 15% Merlot
Properties: Organic wine produced by vinification of Montepulciano, Aglianico and Merlot grapes. **Denomination:** Biferno D.O.P. **Training system:** Espalier 3000 vines/h, for a perfect exploitation of the local climate **Alcohol:** 13.5% Vol **Format:** 75 Cl **Harvest:** with harvest mechanized to better optimize the choice of the day of collection based to the perfect ripeness of the grapes, starting from the first week of September from Merlot continuing with Aglianico to finish in mid-October with Montepulciano.
Serving temperature: 8/10 ° C **Vinification:** The fresh must after crushing with soft press for the Montepulciano and Merlot vines and with maceration light with Aglianico grapes for 5/6 hours at low temperatures to give the wine its classic scent, is transferred to stainless steel vats at temperature controlled to best preserve the aromas of the grapes during fermentation vines themselves and preserve the organoleptic characteristics. **Refining:** In barrels of stainless steel resting for about 5/6 months before bottling. The barrels are equipped with refrigeration pockets designed to maintain a controlled temperature while preserving the aromas of the vine, preventing oxidation and allowing the wines to stay fresh, alive and vibrant. **Appearance:** Inviting to the attentive eye, with its color lively and brilliant rosé that recalls the hue of black cherries, this wine obtained from a blend of Montepulciano, Aglianico and Merlot grapes, it is fresh and pleasantly on the palate acid and savory at the same time, with a light and pleasant body and aftertaste fruity with purplish colors. **Gastronomic pairing:** Excellent as an appetizer accompanies fish starters, vegetables and fresh cheeses, first courses fish and shellfish but also tasting a meat dish.

Falanghina spumantizzata
Millesimato

Regione: Molise **Vitigno:** 100% Falanghina Bianco
Proprietà: Vino Biologico prodotto dalla vinificazione in purezza di uva Falanghina **Denominazione:** Brut Millesimato di uva Falanghina
Sistema di allevamento: Spalliera 3000 ceppi/h, per un perfetto sfruttamento del clima locale **Gradazione:** 12,5% Vol. Formato: 75 Cl
Vendemmia: con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, all'incirca prima settimana di settembre.
Temperatura di Servizio: 4/6°C
Vinificazione: Il mosto fresco dopo pigiatura con pressa soffice, viene trasferito in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata per conservare al meglio durante la fermentazione i profumi del vitigno stesso e preservare le caratteristiche organolettiche, dove poi rimane fino alla fine della prima fermentazione (20 giorni).
Affinamento: Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per 8 mesi.
Abbinamento Gastronomico: L'intenso aroma delloSpumante Brut millesimato da Uve Falanghina rivelano le grandi potenzialità di uno dei vitigni più apprezzati nel meridione. Questa unicità è frutto della lavorazione delle uve secondo il metodo di spumantizzazione Martinotti-Charmat, con il risultato di un vino vivace e versatile, da stappare per le occasioni speciali.

Region: Molise **Grape variety:** 100% white Falanghina
Properties: Organic wine produced from the vinification in purity of Falanghina grapes
Denomination: Brut Millesimate of Falanghina grapes
Training system: Espalier 3000 vines/h, for a perfect exploitation local climate
Alcohol: 12.5% Vol. **Format:** 75 Cl
Harvest: with mechanized harvesting to better optimize the choice of the day of the harvested according to the perfect ripeness of the grapes, about the first week September **Serving temperature:** 4/6 ° C
Vinification: The must fresh after pressing with a soft press, it is decanted into vats stainless steel at a controlled temperature to keep it at its best during the ferment the aromas of the vine itself and preserve its characteristics organoleptic, where it then remains until the end of the first fermentation (20 days).
Refining: Martinotti-Charmat method in autoclave for 8 months.
Gastronomic pairing: The intense aroma of Brut millesimate sparkling wine of Falanghina grapes reveal the great potential of one of the most grape varieties appreciated in the south. This uniqueness is the result of the processing of the grapes according to the Martinotti-Charmat method of sparkling wine, with the result of a lively and versatile wine, to be uncorked for special occasions.

Merlot ROSE'

Spumante

Regione: Molise **Vitigno:** 100% Merlot
Proprietà: Vino Biologico prodotto dalla vinificazione in purezza di uve Merlot **Denominazione:** Brut Millesimato di uve Merlot
Gradazione: 12,5% Vol **Formato:** 75 Cl **Vendemmia:** con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, all'incirca terza settimana di settembre. **Temperatura di Servizio:** 4/6°C **Vinificazione:** Il mosto fresco dopo pigiatura con pressa soffice, viene trasferito in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata per conservare al meglio durante la fermentazione i profumi del vitigno stesso e preservare le caratteristiche organolettiche, dove poi rimane fino alla fine della prima fermentazione (28 giorni).
Affinamento: Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per 8 mesi.
Abbinamento Gastronomico: Il profumo floreale e l'aroma dei frutti rossi fa del Merlot Brut rosè millesimato uno spumante fragrante e fresco al palato dal sapore gradevole e asciutto. Perfetto accompagnamento per aperitivi, verdure e antipasti di pesce, piatti freddi e antipasti di salumi e formaggi freschi.

Region: Molise **Grape variety:** 100% Merlot
Properties: Organic wine produced from the vinification in purity of Merlot grapes
Denomination: Brut Millesimate of Merlot grapes **Training system:** Espalier 3000 vines/h, for a perfect exploitation local climate **Alcohol:** 12.5% Vol **Format:** 75 Cl **Harvest:** with mechanized harvesting to better optimize the choice of the day of the harvested according to the perfect ripeness of the grapes, about the third week of September
Serving Temperature: 4/6 °C **Vinification:** The must tresh after pressing with a soft press, it is decanted into vats stainless steel at a controlled temperature to keep it at its best during the ferment the aromas of the vine itself and preserve its characteristics organoleptic, where it then remains until the end of the first fermentation (28 days). **Aging:** In stainless steel barrels, resting for about 5/6 months before bottling. The barrels are equipped with refrigeration pockets designed to maintain a controlled temperature while preserving the aromas of the wine, preventing oxidation and allowing the wines to remain fresh, alive and vibrant **Refining:** Martinotti-Charmat method in autoclave for 8 months. **Gastronomic pairing:** The floral scent and the aroma of red fruits make the Merlot Brut rosé a fragrant and fresh sparkling wine on the palate with a pleasant and dry flavour. Perfect accompaniment for aperitifs, vegetable and fish starters, cold dishes and starters of cold cuts and fresh cheeses.

Olio extra vergine d'Oliva BIO

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia.

Categoria: Olio extravergine di oliva
Area di produzione: Campomarino (CB)
Altitudine: 150 mt slm
Varietà: 100% Peranzana, Coratina, Leccino e Gentile di Larino
Sesto d'impianto: Tradizionale Policono
Raccolta: Prima e seconda decade di ottobre a mano e meccanica
Metodo di estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi
Formati: 75 Cl
Colore: Verde chiaro
Odore: Persistente di erba appena tagliata
Sapore: Amaro e piccante presenti

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.
Oil extracted in Italy from olives grown in Italy.

Category: Extra virgin olive oil
Production area: Campomarino (CB)
Altitude: 150 meters above sea level
Variety: 100% Peranzana, Coratina, Leccino and Gentile di Larino
Plant layout: Traditional Policono
Harvest: First and second decade of October by hand and mechanics
Extraction method: 2 phases continuous cycle
Formats: 75 Cl
Color: light green
Odor: Persistent of freshly cut grass
Taste: Bitter and spicy present

CASALE
MADONNA GRANDE

Casale Madonna Grande
di Rocchi Pasquale
via San Leo, 4
86042 Campomarino (CB)
MOLISE – ITALIA

www.casalemadonnagrande.com
facebook.com/casalemadonnagrande