



AZIENDA AGRICOLA
Stefania Mezzetti
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA



Zona di Origine: Località Terontola nel Comune Cortona e Tuoro sul Trasimeno.

Produzione: Biologica Organica IMC e convenzionale dal 1996.

Raccolta: a mano a maturazione del frutto e meccanico.

Molitura: Procedimento meccanico spremitura a freddo ad una temperatura non superiore ai 20°.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: Ampi sentori fruttati di oliva, di erba fresca e di pomodoro e carciofo.

Acidità: 0.20%

Tipologia olive: Leccino, Moraiolo, Frantoiano.

Quantità: 8000 bottiglie prodotte all'anno.



Place of Origin: Terontola, in the municipality of Cortona and Tuoro sul Trasimeno.

Production: Biological Organic IMC and conventional since 1996.

Harvest: hand-picked at fruit ripening and mechanical.

Pressing: A mechanical cold pressing at a temperature not exceeding 20 °.

Colour: Straw yellow with greenish hues.

Smell: Ample fruity hints of olive, fresh grass and tomato..

Acidity: 0.20%

Type olives: Leccino, Moraiolo and Frantoiano

Quantity: 8000 bottles produced per year.



Anbauebiet: Terontola in der Gemeinde Cortona und Tuoro sul Trasimeno.

Produktion: Biologischen organischen IMC aus 1996.

Olivenerte: von Hand geerntet Fruchtreife und mechanisch.

Pressung: Mechanischen Prozess, Kaltpressung Temperatur under 20°.

Farbe: Strohgelb mit goldenen Relexen.

Geruchssinn: sehr fruchtreih und nach frischen Krautern.

Säure: 0.20%

Olivensorten: Leccino, Moraiolo und Frantoiano.

Menge: 8000 Flaschen jährlich.



Région d'origine: Lieu Terontola dans le commun de Cortona et Tuoro sul Trasimeno.

Production: Biologique organique IMC et convention nelle à partir de 1996.

Récolte: à la main à maturation mécanique.

Fraisage: Procédure mecanique, pressage à froid, temperature inférieure à 20 degrés.

Couleur: jaune pale, avec reflects verts.

Olfaction: Ample sensation de fruit d'olive et herbe fraîche.

Acidité: 0,20%

Types d'olives: Leccino, Moraiolo et Frantoiano.

Sede: Loc.Casella- Tuoro sul Trasimeno Perugia -Cantina e Mulino: Terontola Alta 1X Cortona

Amm.ne: Via Fosse Ardeatine 32/C Terontola Cortona Tel 39.0.575.678528 Fax +39.0.575.679395

e-mail: info@vinimezzetti.it - www.vinimezzetti.it