

Visita guidata all'oliveto e alla cantina aziendale

Orari di visita

lun-mer-gio 15-17

Prezzo

15€

Durata

1h

Prezzi olio

0.25 L	8€
0.5 L	12.50€
0.75 L	16.50€
3 L	50€

La prenotazione dev'essere effettuata almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività scrivendo a info@agriturismomarani.com



Grazie e benvenuti in azienda

L'olio e il vino sono i principali prodotti della nostra campagna.

25,000 m quadri di terreno collinare sono vocati all'olivo.

Le cultivar presenti sono: Frantoio, Leccino, Pendolino, Rasara e Coratina nel 10% concesso dal disciplinare DOP.

L'oliveto è gestito seguendo il principio della lotta integrata.

I trattamenti sono il meno possibile invasivi mirati solo a sconfiggere eventuali avversità manifeste.

Preferiamo creare un ambiente sfavorevole alle malattie trattando le piante con apporti vitaminici e biostimolatori.

La raccolta è precoce (inizio entro il 10 di ottobre).

Al conferimento giornaliero delle olive segue un'attenta gestione della molitura presso frantoi di fiducia.

L'olio è conservato sotto gas inerte (argon) per evitarne l'ossidazione.

L'imbottigliamento viene eseguito in azienda.

All'olfatto il prodotto si presenta fresco, con una buona nota fruttata.

All'assaggio emergono l'amaro e il piccante, ben equilibrati e coinvolgenti.

Il retrogusto di mandorla amara è espressione tipica del territorio di provenienza.