

LA ROCCA OLIO MONTI LEPINI

Sgurgola (FR) | via Monti Lepini, 14 | tel. 348 1613159 |
www.oliomontilepini.it

OLIVETO PROPRIO NO
CULTIVAR Itrana, Leccino,
Frantoio, Rosciola, Moraiolo
COLTIVAZIONE Tradizionale
RACCOLTA Manuale
ESTRAZIONE Tradizionale
FRANTOIO NO
OLIVE DA MENSA NO

OSPITALITÀ NO
RISTORAZIONE NO

AZIENDA. Il particolare "olio di sasso" prodotto dall'antica azienda La Rocca è il vanto del comune di Sgurgola, in provincia occidentale di Frosinone. I terreni collinosi dell'azienda alle pendici dei Monti Lepini a una altitudine di 500 metri, sono di origine vulcanica con un'insolita composizione sassosa che rende la produzione di olio dagli uliveti secolari di particolare pregio. La raccolta delle olive prodotte da 600 piante di varietà itrana, frantoio, moraiolo e rosciola, è stata effettuata nel mese di novembre.

PRODOTTO. L'olio dei Monti Lepini - itrana (60%), frantoio (20%) e un saldo di moraiolo e rosciola - ha un fruttato medio con note fresche balsamiche e foglia di pomodoro. In bocca si fa sentire il pomodoro verde, poi la mandorla amara accompagnata da sentori di erbe officinali ed eucalipto che si prolungano in un finale equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI. Carpacci di verdure, panzanella, focacce assortite e carne di maiale speziata.



Olio Extravergine
di Oliva 2

LA SOSTA

- > **MANGIARE** Le Colline Ciociare • Acuto (FR) • via Prenestina, 27
tel. 0775 56049 • www.salvatoretassa.it • 95 euro
- Lo Schiaffo** • Anagni (FR) • via Vittorio Emanuele II, 270 • tel. 0775 739148
www.ristoranteloschiaffo.it • 45 euro
- > **DORMIRE** Palazzo della Fonte • Fiuggi (FR) • via dei Villini, 7 • tel. 0775 5081
www.palazzodellafonte.com

Gambero Rosso



2015

Oli d'Italia

raccolta 2014

i migliori extravergini

310 aziende e 47

mangiare e dormire

intorno ai frantoi

i produttori di olive da tavola

