



Gentile Cliente,

*abbiamo il piacere di condividere con Lei un prodotto artigianale unico:
l'Olio Extra Vergine di Oliva del Frantoio Tini.*

Immerso nelle splendide colline abruzzesi del centro Italia, dal 1921 il Frantoio Tini è gestito con attenzione e passione dalla famiglia da cui prende il nome.

Tramandandosi l'arte dell'olio di padri in figli, i mastri oleari della famiglia Tini si sono sempre distinti per qualità del servizio di molitura e amore nella produzione di oli extravergini d'oliva.

Ricerca e innovazione continue nei processi di molitura sono da supporto ad una produzione volutamente limitata e artigianale di oli extravergini d'oliva di grande pregio.

Frantoio Tini numera singolarmente ogni bottiglia per la rintracciabilità approfondita di filiera.

Tradizione, cultura e qualità...

da quasi un secolo i tre concetti costituenti le fondamenta dell'azienda-famiglia

Le nostre creazioni, selezionate per voi:



Leonardo olio extravergine d'oliva

Selezione varietale: 60% leccino, 30% dritta, 10% tortiglione.
Fruttato medio, erbaceo con lievi sentori di mandorla fresca e carciofo.
Al gusto armoniche note di amaro e piccante, con retrogusto erbaceo.



Giotto olio extravergine d'oliva certificato Biologico

Selezione varietale: 70% dritta, 20% leccino, 10% carboncella.
Fruttato medio intenso, decisamente erbaceo con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto importanti e armoniche note di amaro e piccante, con retrogusto di mandorla, carciofo e pomodoro lieve. Olive certificate biologiche, molite secondo il disciplinare biologico (operatore controllato 40996, organismo di controllo autorizzato dal mipaaf IT-BIO-004).

continua...

www.frantoiotini.it



Tintoretto olio extravergine d'oliva monocultivar Castiglione
ottenuto dalla selezione di sole olive autoctone di varietà Castiglione da antichi impianti presenti unicamente nella vallata del fiume Fino. Fruttato medio tendenzialmente floreale. Al gusto note percettibili di mandorla dolce e carciofo, amaro e piccante equilibrati, retrogusto erbaceo.



Botticelli olio al limone

Condimento a base di olive locali e limoni freschi. Prodotto artigianalmente dal Frantoio Tini, ha la particolarità in preparazione della contemporanea molitura e spremitura a freddo di olive e limoni freschi. Il processo di produzione unico, per il quale l'azienda ottiene brevetto nel 1987, non prevede utilizzo di aromi aggiunti.

Caratteristiche comuni in tutte le nostre linee di oli:

Provenienza olive

Selezione di sole olive locali coltivate nel raggio di 10 km in linea d'aria dallo stabilimento (370 m s.l.m.)

Metodo di raccolta

Brucatura e pettinatura manuale

Epoca di raccolta

Al giusto grado di maturazione relativamente a cultivar e esposizione su indicazione del mastro frantoiano

Tempi di attesa

3 ore (massimo in frantoio)

Metodo di molitura

Ciclo continuo con tracciabilità di filiera in tutte le fasi del processo produttivo

Temperature di estrazione olio

Estratto a freddo (temperature uguali o inferiori ai 27°)

Filtraggio

Olio non filtrato, decantato naturalmente per gravità con 3 smorchiate manuali

Conservazione e temperatura di stoccaggio olio

In cisterne di acciaio inox in locali a temperatura controllata e costante 15°

Confezioni

Lattine e bottiglie numerate singolarmente

www.frantoiotini.it