



Denominazione Azienda: ROSSI SRL SOCIETA' AGRICOLA

Indirizzo: VIA CELESTINO II N. 19 – CISTERNA DI LATINA (LT)

Tel. 347-9508214 (GIULIANO) e-mail luigirossi2007@libero.it, info@aziendarossi.com

Sito internet: www.aziendarossi.com



Cultivar: ITRANA

Piante: 2.500

Altitudine: 200 mslm.

(es. 750/200 mslm.)

Coltivazione: TRADIZIONALE

(es. tradizionale o biologica)

Raccolta: MECCANICA

(es. meccanica o manuale)

Estrazione: CICLO CONTINUO

(es. ciclo continuo o presse)

Frantoio: NO (es. Si o No)

Olive da mensa: SI (es. Si o No)

PROFILO SENSORIALE

Fruttato: MEDIO

(es. Leggero, medio o intenso)

Olfatto: PROFUMO INTENSO CON DELLE NOTE ARMONICHE DI ERBACEO FRAGRANTE

(es. eleganti sentori vegetali, pomodoro verde, ecc.)

Gusto: EQUILIBRATO CON PERSISTENTI NOTE DI AMARO E PICCANTE

STORIA E DESCRIZIONE DELL'AZIENDA:

L'Azienda Rossi nasce nel 1950, quando i nostri nonni Ercole ed Amelia dediti all'allevamento di bestiame, rimasero affascinati da questi prati incontaminati perfetti per il pascolo bovino. Decisero così di acquistare i terreni e qui costruire la loro casa, la loro famiglia.

Oggi l'azienda Rossi alleva bovini di razza Limousine e di razza Maremmana autoctona dei Monti Lepini. La razza Limousine è unica nel suo genere: può essere definita una Limousine locale, ben adattata all'ambiente in cui vive e soprattutto una razza che racchiude in sé l'amore e la passione che la famiglia Rossi da generazioni ha dedicato all'allevamento e al benessere degli animali.

In questi anni abbiamo affiancato all'attività dell'allevamento anche quella dell'olivicoltura, cercando sempre ed esclusivamente la qualità. I nostri oliveti Monocultivar Itrana vengono da noi coltivati con grande attenzione e passione. Ci dedichiamo alla lavorazione delle olive producendo olio extra vergine di oliva di qualità superiore "900 Alberi" e olive da pasto, itrana bianca ed itrana nera. La raccolta viene effettuata con agevolazioni meccaniche per renderla più immediata al raggiungimento del frantoio; l'estrazione a freddo con ciclo continuo garantisce la massima espressione dei sentori organolettici, con un intenso fruttato all'olfatto e dei sentori di mandorla dolce e pomodoro verde con la persistenza dell'amaro e del piccante.