

MANCIANTI



Frantoio



SAN FELICIANO

San Feliciano è un piccolo borgo umbro che prende il suo nome da San Feliciano, giunto fin qui per diffondere il Cristianesimo nel 200.

La tradizione del posto, la natura e la sua posizione (nei pressi dei colli del Trasimeno, proprio lungo la strada dell'Olio Dop Umbria) ne fanno un luogo ideale per un produrre un olio dal sapore fruttato con un leggero tocco piccante.

SAN FELICIANO

San Feliciano is a small Umbrian village which takes its name from Saint Felix, who came here to spread Christianity in the 2nd century AD. Tradition, nature and location (near the hills of Lake Trasimeno, along the Umbrian PDO oil road) make the town an ideal place to produce oil that is fruity and slightly spicy.

FRANTOIO MANCIANTI

E' un antico frantoio situato in Umbria a San Feliciano e rinomato fin dal 1890 per la lavorazione delle olive dei Colli del Trasimeno. Con la tradizionale molitura a freddo in piccole distinte partite, sono nati: nel 1976 il SAN FELICIANO, nel 1979 il MONTE DEL LAGO, nel 1983 l'AFFIORATO, nel 1997 LA ZIRAIA nel 1999 l'UMBRIA DOP, dopo il 2002 i monocultivar FRANTOIO e DOLCE AGOGIA e nel 2014 il Biologico.

FRANTOIO MANCIANTI

This is an old mill located in Umbria to San Feliciano. It was renowned since 1890, for the processing of olives from the hills around lake Trasimeno. Our priority is to grant an extra virgin olive oil of the highest quality with a perfectly balanced flavor. Using the traditional cold grinding method, producing small and special lots with distinctive packaging, are born: the San Feliciano in 1976, the Affiorato in 1983, the D.O.P Umbria in 1999, monocultivar (Frantoio and Dolce Agogia) Mastroleario in 2002 and Mancianti Organic oil in 2014.

AFFIORATO

Mancianti

Prodotto in limitata quantità, con procedimento ispirato ad antiche tradizioni che consente di raccogliarlo intatto nella struttura. Ha un colore verde vivace, un meraviglioso fruttato ricco di profumi freschi e delicate fragranze, armonicamente amalgamate nel gusto. Ottimo su antipasti, primi piatti, pesci e crostacei, insalate, carni bollite o alla brace.

This oil is produced in limited quantities, using a procedure inspired by ancient traditions that allows the structure to be maintained intact. Its colour is bright green and its wonderful fruity scents are full of fresh and delicate fragrances which blend harmoniously in the taste. It is excellent with appetizers, pasta dishes, fish and shellfish, salads, boiled or grilled meat.



SAN FELICIANO

Mancianti

Verde con riflessi oro, leggermente velato, fruttato medio-leggero, fresco di vegetali crudi e frutta, con sentori di carciofo. E' leggermente piccante, con lunga persistenza olfattiva. Consigliato a crudo per antipasti, primi piatti, legumi, carni e pesce bolliti, formaggi freschi.

This oil is green with gold highlights, it is slightly hazy, with medium-light fruitiness, a fragrance of fresh raw vegetables and fruit with hints of artichoke. It is slightly spicy with a lingering bouquet. It is recommended for use directly on appetizers, pasta, legumes, boiled meat and fish, and fresh cheeses.



DOP UMBRIA Colli del Trasimeno



L'aspetto è leggermente velato o brillante per decantazione naturale. Gusto fruttato medio, fragrante con sentori di carciofo, pomodoro verde, mandorla. Esprime il massimo a crudo su raffinati antipasti di pesce e crostacei, pasta risotti e zuppe, carni rosse e bianche, bollite o grigliate. Particolarmente indicato per l'alimentazione del bambino.

Its appearance is slightly cloudy or bright from natural sedimentation. Its medium fruity taste and fragrant hints of artichoke, green tomatoes and almonds. The oil expresses itself best when poured directly on fish and seafood appetizers, pasta, risotto, soups, and boiled or grilled red and white meat. It is particularly suitable for children's palate.



BIOLOGICO Mancianti



Leggermente velato o brillante da decantazione naturale. Colore verde con riflessi dorati è all'olfatto di fruttato medio-leggero con sensazioni di carciofo e noce fresca. Altamente fluido, si combina idealmente con antipasti di pesce, carpacci, primi piatti, carni e pesci bolliti e formaggi.

This oil is slightly hazy or bright from natural sedimentation. It has a green colour with golden hues and to the nose is fruity and light with hints of artichoke and fresh walnuts. Highly fluid, it goes extremely well with seafood appetizers, carpaccio, pasta, boiled meat and fish, and cheese.



MASTROLEARIO

Monocultivar Frantoio

Verde con riflessi dorati, prodotto da olive Frantoio, si presenta leggermente velato brillante da decantazione naturale. Caratterizzato da un fruttato medio fresco e fragrante con sensazioni di verdure crude. Si esprime al massimo su pane, antipasti, carpacci di pesce o carne, pasta, risotti, zuppe, insalate, tutte le pietanze di carne, formaggi.

This oil is green with golden highlights; produced from Frantoio olives, it is slightly hazy or bright from natural sedimentation. It is characterized by a medium fruitiness and its fragrance has hints of fresh raw vegetables. It expresses itself best on bread, appetizers, fish or meat carpaccio, pasta, risotto, soups, salads, all meat dishes and cheeses.



LA ZIRAIA

Mancianti

Di colore verde sfumato, leggermente velato o brillante per decantazione naturale. Ricco di vegetali crudi all'olfatto presenta un fruttato di mandorla e verdure fresche, persistente e armonioso. Ottimo su zuppe, primi piatti di pasta, pesci, crostacei, insalate, carni, crostini e formaggi.

Smoky green in colour, slightly cloudy or bright from natural sedimentation. Rich in raw vegetables it has a fruity nose of almond and fresh vegetables, which linger harmoniously. It is excellent for soups, pasta, fish, shellfish, salads, meat, cheeses and toasted bread.



MANCIANTI



Frantoio

FRANTOIO MANCIANTI

di

FRANTOI OLEARI ITALIANI srl

Via della Parrocchia, 20 San Feliciano - 06063 Magione (PG)

Tel./Fax +39 075 8476045

www.frantoiomancianti.com