



Siamo una piccola azienda pugliese che da sempre cerca di valorizzare il territorio in cui opera sotto il profilo storico, artistico e paesaggistico. Negli ultimi anni si è consolidata la convinzione che la tutela del paesaggio avviene anche attraverso le buone pratiche agricole. Da essa è nata **Monn Agricola**, il cui nome indica un luogo, una collina a circa 400 metri di quota, che guarda al mare e che ha proprio il mare, con le sue brezze, come maggiore autore del proprio microclima. La posizione privilegiata e le caratteristiche del suolo agricolo della murgia pugliese hanno dimostrato nei secoli di consentire agli ulivi, coltivati nella zona, di produrre olive da olio di qualità eccellente.

Nel corso della campagna olearia 2019-2020 abbiamo selezionato con cura una parte delle olive disponibili nei nostri terreni al fine di ottenere un olio extravergine perfettamente bilanciato sotto il profilo organolettico (fruttato, amaro, piccante). Le cultivar presenti nell'olio sono: Cima di Mola, Simone e Oleastra in misura prevalente; Cima di Melfi e Leccino in misura ridotta.

La raccolta, avvenuta ad invaiatura appena iniziata, è stata condotta con attrezzi elettrici manuali di ultima generazione che simulano quasi perfettamente quella "fatta a mano".

La molitura è avvenuta entro poche ore dalla raccolta per poter ottenere parametri di prodotto (certificati da laboratorio accreditato) molto al di sotto dei limiti massimi imposti dal rigoroso regolamento europeo dell'Olio Extra Vergine di Oliva. L'estrazione dell'olio è avvenuta solo con procedimenti meccanici a freddo e secondo un rigoroso disciplinare al fine di preservare la massima qualità delle "goccioline" di olio presenti nelle olive.

Infine, il confezionamento è avvenuto impiegando solo bottiglie di piccolo volume e scure (quasi totalmente schermanti) con tappo DOP e sistema antirabbocco al fine di preservare "fino all'ultima goccia" le proprietà dell'olio.

**MONN**  
- AGRICOLA -