





Frantoio Giovanni Batta

Via San Girolamo, 127

06126 Perugia

Tel.: +39 075 5724782 - Fax: +39 075 5724782

E-mail: giovanni.batta@tin.it - Web: www.frantoiobatta.it

97       300 m Specializzato
Specialized Monocono, vaso libero
Monocone, free vase Brucatura a mano e meccanica
Hand picking and mechanical harvesting Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle Leccino (35%), dolce agogia (30%),
frantoio (30%), moraiolo (5%) Fruttato medio
Medium fruity da 10,01 a 12,00 € - 500 ml
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml

Abbiamo conosciuto quest'azienda parecchi anni fa e l'abbiamo seguita passo passo nel suo percorso di crescita che l'ha portata a raggiungere traguardi importanti che superano di gran lunga i confini regionali. Erede di una tradizione familiare iniziata nel 1923 da suo nonno, Giovanni Batta gestisce 13 ettari di oliveto, 3.400 piante e un frantoio tecnologicamente avanzato. Questo ha lavorato quest'anno 360 quintali di olive che, uniti a 294 acquistati, hanno reso quasi 91 ettolitri di olio. Tre gli Extravergine Batta: il "base", quello da Agricoltura Biologica e il Dop Umbria - Colli del Trasimeno da Agricoltura Biologica. Giallo dorato intenso con nuance verdoline, limpido; al naso è ampio e avvolgente, ricco di sentori di carciofo e cicoria selvatica, cui si affiancano toni balsamici di menta e rosmarino. Al gusto è fine e complesso, con note di lattuga, cardo e ricordo speziato di pepe nero e mandorla. Amaro spiccato e piccante deciso. Perfetto su bruschette con pomodoro, carpaccio di polpo, insalate di funghi porcini, marinate di tonno, zuppe di fagioli, primi piatti con salsiccia, pesce spada alla brace, carni rosse o nere ai ferri, formaggi stagionati a pasta dura.

We have been following this farm for many years and have seen it grow and reach important targets at regional and national level. Giovanni Batta, the heir of a family tradition started in 1923 by his grandfather, runs a 13-hectare olive grove with 3,400 trees and an advanced oil mill. In the last harvest 360 quintals of olives were produced and 294 purchased, equal to a yield of almost 91 hectolitres of extra virgin olive oil. There are three Extra Virgin selections Batta, the "basic", the one from Organic Farming and the Pdo Umbria - Colli del Trasimeno from Organic Farming, which is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is ample and rotund, rich in hints of artichoke and wild chicory, together with fragrant notes of mint and rosemary. Its taste is fine and complex, with a flavour of lettuce, thistle and a spicy note of black pepper and almond. Bitterness is distinct and pungency is definite. It would be ideal on bruschette with tomatoes, octopus carpaccio, porcini mushroom salads, marinated tuna, bean soups, pasta with sausages, barbecued swordfish, grilled red meat or game, hard mature cheese.