

L'Azienda

Luce per schiarire il buio, calore per difendere dal freddo, alimento pregiato e per secoli considerato più prezioso del denaro, l'olio il nostro lavoro e la nostra vita. Ci occupiamo di olivicoltura dal 1985. Siamo Gennaro e Massimiliano Montecchia e il nostro Frantoio, a conduzione familiare, si trova nel territorio della cittadina medievale di Morro d'Oro, in provincia di Teramo. Tra dolci paesaggi collinari, a circa 15 chilometri dal mare, nel 2008 abbiamo inaugurato il nuovo stabilimento con impianti produttivi all'avanguardia e un'ampia zona dedicata alla ricezione degli ospiti e alle degustazioni. Oltre 22 ettari di terreno, che guardano il litorale Adriatico da un'altitudine di 250 metri, accolgono 6000 piante di ulivo. Tra piante secolari e giovani uliveti, coltiviamo un'ampia varietà di olive: Leccino, Frantoio, Dritta, Maurino, Moraiolo, Pendolino e la pregiata ed intensa cultivar Tortiglione, autoctona ed esclusiva della provincia di Teramo. Il suo nome deriva dalla forma del tronco, ritorto appunto, che si avvolge su se stesso fino a librare le magnifiche fronde verso l'alto. L'olio da cultivar Tortiglione è caratterizzato da un profumo erbaceo e fresco, e principalmente da un gusto amaro e piccante, dovuto al ricchissimo contenuto di polifenoli. I delicati sapori dell'Olio Extra Vergine d'Oлива prodotto dalla nostra azienda esprimono tutta la passione e l'esperienza che da sempre impieghiamo nella lavorazione e nel rispetto delle caratteristiche di ogni cultivar. Dopo la raccolta con la tecnica a scuotimento meccanico, l'olio viene ottenuto grazie ad un modernissimo impianto di estrazione a due fasi ed, infine, imbottigliato. Tra le produzioni del Frantoio Montecchia spiccano l'Olio Extravergine d'Oliva D.o.p. Petruziano delle Colline Teramane, l'Olio Extravergine Biologico, un monovarietale Tortiglione, un Delicato ottenuto dalla molitura di leccino e maurino, il Classico ottenuto dalla miscela di tutte le varietà da noi prodotte.

As light breaks through the darkness and heat protects us from the cold, olive oil, the finest of food and for centuries considered more precious than money, is our livelihood and our life. We have been in the olive pressing industry since 1985. We are Gennaro and Massimiliano Montecchia and our "Frantoio" is family operated. It is located on the territory of the small, medieval town of Morro D'Oro, in the province of Teramo. Within the gentle landscape of rolling hills, just 15 km away from the seaside, in 2008 we inaugurated a new plant with the most modern production systems as well as a spacious adjacent area for oil tasting, guest reception and gift selection. Over 22 hectares of land overlooking the Adriatic sea from an altitude of 250 metres, are the home of 6000 olive trees. Among century old plants and newly planted ones, we grow a wide variety of olives: Leccino, Frantoio, Dritta, Maurino, Moraiolo, Pendolino and the very fine and intense Tortiglione cultivar, grown exclusively in the province of Teramo. Its name comes from the tortuous shape of the trunk which wraps around itself as far as its foliage rich branches. The oil obtained from the Tortiglione cultivar is characterized by a fresh and herbal fragrance and specifically by a spicy, slightly bitter taste due to its very high polyphenol content. The delicate taste of the Extra Virgin Olive Oil produced by our company expresses all the passion and experience that has gone into the processing of the olives while respecting the characteristics of every cultivar. The olives are harvested using a mechanical shaking technique and the oil is obtained by means of an innovative, two-phase extraction equipment, after which it is bottled. Of the oil varieties produced by the Frantoio Montecchia, among the finest ones are the D.o.p. Extra Virgin Olive Oil Petruziano delle Colline Teramane, the Organic Extra Virgin Olive Oil, a single variety Tortiglione, a Delicato obtained from the leccino and maurino olives and the Classic, a mix of all the varieties produced by our company.

CLASSICO



“CLASSICO”

È UNA MISCELA DI OLIVE DELLA
VARIETÀ, LECCINO, DRITTA,
FRANTOIO E TORTIGLIONE. DI
ASPETTO LIMPIDO E DI COLORE
VERDE-ORO.
ALL'OLFAITTO È FRUTTATO
ARMONICO CARATTERIZZATO
DA SPICCATI TONI DI ERBE.
AL GUSTO AMARO E PICCANTE
ARMONICI E CONTENUTI.

THIS IS A MIXTURE OF
LECCINO, DRITTA, FRANTOIO
AND TORTIGLIONE OLIVES.
THE COLOUR IS A CLEAR,
GOLDEN-GREEN. ITS BOUQUET
IS HARMONICALLY FRUITY
CHARACTERIZED BY DISTINCT
HERBAL HINTS. BITTER IN TASTE
AND SHARP. HARMONIC.

Azienda FRANTOIO MONTECCHIA S.n.c.
C.da Case di Pasquale - 64020 Morro d'Oro (TE) - Italia
Tel. +39 085895141 - info@frantoiomontecchia.it
www.frantoiomontecchia.it

FRANTOIO
MONTECCHIA
olio extra vergine di oliva

FRANTOIO
MONTECCHIA
olio extra vergine di oliva

TORTIGLIONE

“TORTIGLIONE”

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
“TORTIGLIONE” È OTTENUTO
DALLA MOLITURA DELLA SOLA
VARIETÀ TORTIGLIONE.
ALLA VISTA SI PRESENTA
LIMPIDO DI COLORE VERDE.
DAL PROFUMO ERBACEO.
IN BOCCA AMARO E PICCANTE.
ELEVATO CONTENUTO DI
SOSTANZE FENOLICHE.

*THE “TORTIGLIONE” EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL IS OBTAINED
EXCLUSIVELY FROM THE
TORTIGLIONE OLIVES. IT APPEARS
CLEAR AND GREEN. IT HAS A
HERBAL FRAGRANCE. IT IS BITTER
AND SHARP TO THE PALATE.
VERY HIGH CONTENT OF
PHENOLIC SUBSTANCES.*



BIOLOGICO

“BIOLOGICO”

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
“BIOLOGICO” È IL RISULTATO DI
UNA MISCELA DI OLIVE DELLE
VARIETÀ LECCINO, DRITTA E
FRANTOIO PROVENIENTI DA
COLTIVAZIONI BIOLOGICHE.
DI COLORE GIALLO DORATO
CON LEGGERI RIFLESSI VERDI.
IL PROFUMO RICORDA L'ERBA
APPENA FALCIATA. IN BOCCA È
ELEGANTE E INTENSO CON TONI
AMARI, PICCANTI, EQUILIBRATI.

*THE “BIOLOGICO” OR “ORGANIC”
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IS
THE RESULT OF A MIXTURE OF
LECCINO, DRITTA, AND FRANTOIO
OLIVES, STRICTLY FROM ORGANIC
CULTIVATIONS. THE COLOUR IS
GOLDEN YELLOW WITH GREENISH
HIGHLIGHTS. THE FRAGRANCE
EVOKES IMAGES OF FRESHLY
CUT GRASS. TO THE PALATE IT
IS ELEGANT AND INTENSE WITH
BALANCED SHARP BITTER TONES.*



DELICATO

“DELICATO”

L'OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA “DELICATO” È OTTENUTO
DA OLIVE DELLA VARIETÀ
LECCINO. SI PRESENTA ALLA
VISTA DI COLORE VERDE-ORO.
ALL'OLFATTO SI APRE ELEGANTE
E FRUTTATO.
AL GUSTO È ARMONICO,
GRADEVOLMENTE FRUTTATO

*THE “DELICATO” EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL IS OBTAINED FROM THE
LECCINO OLIVES. THE COLOUR
IS GOLDEN-GREEN. ITS BOUQUET
IS FRUITY AND ELEGANT AND IT
IS HARMONIC TO THE PALATE.
PLEASANTLY FRUITY.*



DOP

“DOP”

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
“DOP” APPARE ALLA VISTA
DI COLORE GIALLO DORATO
INTENSO CON CALDE NUANCE
VERDI, LIMPIDO.
ALL'OLFATTO È AMPIO ED
ARMONICO CARATTERIZZATO DA
ELEGANTE NOTE VEGETALI DI
CARCIOFO, CARDO SELAVTICO,
LATTUGA, SEDANO E SENTORI
BALSAMICI DI PREZZEMOLO
E BASILICO. AL GUSTO È
COMPLESSO E FINE, RICCO DI
TONI DI POMODORO ACERBO,
CICORIA DI CAMPO, MELA
BIANCA E MANDORLA DOLCE IN
CHIUSURA. AMARO E PICCANTE
SONO PRESENTI ED EQUILIBRATI.

*THE “D.O.P.” EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL APPEARS INTENSE,
A GOLDEN YELLOW COLOUR
WITH WARM, GREEN NUANCES,
LIMPID. ITS FRAGRANCE
IS BROAD AND HARMONIC,
CHARACTERIZED BY ELEGANT
HERBAL HINTS OF ARTICHOKE,
WILD THISTLE, LETTUCE,
CELERY AND BALSAMIC
TRACES OF PARSLEY AND
BASIL. COMPLEX AND FINE TO
THE PALATE, RICH IN HINTS OF
TART TOMATO, FIELD CHICORY,
AND AN AFTERTASTE OF WHITE
APPLE AND SWEET ALMONDS.
BITTER AND SHARP, BALANCED.*

