



**frantoio  
dell'eremo**  
est.2020





**frantoio  
dell'ereemo**  
est.2020

**Azienda Agricola Altolina di Beddini Giacomo  
Via Altolina n°2, Belfiore 06034 Foligno (PG), Italia**

**P.iva: 03523550543**

**Mail: [info@frantoiodelleremo.com](mailto:info@frantoiodelleremo.com)**

**Tel: +39 349 8848455**

**+39 342 8502686**



# I Luoghi

Tra il piccolo ma solenne **Sasso di Pale** e le **Cascate del fiume Menotre**, c'è un luogo denso di natura spontanea e di segni del tempo, dove il paesaggio si incorpora nel **Parco dell'Altolina**.

È qui – all'interno della Tenuta Beddini - che sorge il **Frantoio dell'Eremo**, un omaggio al territorio che ci ospita.



# Il Frantoio

*Giacomo Beddini*

Il riferimento esplicito è al famoso *Eremo di Santa Maria Giacobbe*, incastonato in un incavo del Sasso di Pale, luogo ricco di misticismo spirituale.

L'eremo, dall'alto della sua posizione, fa la guardia ai nostri **venti ettari di uliveti**; un terreno sassoso, a tratti argilloso-calcareo, dove trovano dimora ideale le *cultivar* di olivo tipiche di questo territorio, come ad esempio il **Moraiolo**, piante giovani e secolari.

Io e mia moglie Sabrina gestiamo il Frantoio e la Tenuta, un progetto in divenire che si può considerare il sogno di una vita. Qui raccogliamo le olive alla **giusta maturazione** e le portiamo subito nel nostro frantoio per l'estrazione.



---

# La Qualità

“ Oggi nel mio frantoio ho a disposizione un **sistema di estrazione di ultima generazione**, grazie al quale posso dare corpo alla mia passione, creare il mio olio rispettando le olive, e garantendo un prodotto naturalmente buono.”



# I'ardito

blend deciso



Al naso si apre fresco e suadente con richiami evidenti di erba di campo, mandorla verde, carciofo e chiusura elegante con sentori speziati.

Al gusto conferma toni e complessità, con ampia carica vegetale di basilico, cicoria e lattuga. Amaro e piccante piacevoli, convincenti e profondi.

### **Abbinamenti:**

Eccellente su carni di maiale alla griglia, zuppe di funghi tipo ovuli, verdure gratinate, marinate di carni bianche e formaggi stagionati.

# il prode

monocultivar moraiolo



Al naso è complesso e avvolgente, con sentori di carciofo, erba di campo, cardo e cicoria.

Al gusto conferma la sua ampiezza ed eleganza con ricordi di mandorla verde e spezie. Amaro e piccante netti e decisi.

### **Abbinamenti:**

Eccellente su bruschette, insalate di lenticchie, agnello al forno e bistecche alla brace di maiale o di chianina.

# il giusto

## blend fruttato



Al naso si apre soave e armonico con sentori delicati di mela gialla, ravanello, mandorla dolce e fini richiami erbacei.

Al gusto, conferma la sua armonia e piacevolezza con toni di carciofo, lattuga e giuste sensazioni di erbe aromatiche. Amaro e piccante netti ma equilibrati.

### **Abbinamenti:**

Ideale su pesce al vapore, crostacei bolliti, carni bianche alla griglia e formaggi freschi.

# Attività

Non c'è cosa più bella che condividere il proprio lavoro con gli altri. Per questo all'interno del Frantoio ho realizzato una sala degustazione con cucina, camino a parete e un grande tavolo che può accogliere fino a 10 persone.

**Accettiamo prenotazioni per gruppi di almeno 10 persone:**

- Tour del Frantoio e degustazione degli oli e dei prodotti biologici della Tenuta
  - Cene Aziendali
  - Cene Private per gruppi
  - Compleanni





**Azienda Agricola Altolina di Beddini Giacomo**  
**Via Altolina n°2, Belfiore 06034 Foligno (PG), Italia**

P.iva: **03523550543**

Mail: **info@frantiodelleremo.com**

Tel: **+39 349 8848455**

**+39 342 8502686**



**frantoio  
dell'eremo**  
est. 2020