

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

DOP VENETO VALPOLICELLA

In una definizione: fragranza e gusto

L'elegante etichetta raffigura le tre fasi del ciclo produttivo dell'ulivo: fiori, foglia e olive sono disegnati in oro sui colori della terra.



Olio extravergine di Oliva

DOP Veneto Valpolicella Denominazione di Origine Protetta

Paese/Regione:

Illasi, Lavagno (Verona)

Varietà di Olive:

Favarol 60%,
Grignano 30%,
Leccino 10%,
Canino,
Taggiasca,
Piangente

Coltivazione:

varietà Favarol, Grignano, Piangente, Leccino, Canino e Taggiasca, di età variabile da minimo 35 anni a più di 2 secoli. Le piante sono allevate con sistema classico, con inerbimento totale, senza irrigazione e con potatura e concimazione organica annuale. Raccolta a mano nella 1° decade di Novembre in fase di invaiatura

Frangitura:

molitura al termine della giornata, estrazione continua a freddo. Resa variabile da annata ad annata da min. 15 q/ha a max. 60 q/ha, con rese in olio variabili dall'8 al 13%

Abbinamento ideale:

ottimo da gustare crudo, su verdure cotte e crude, minestre, pesce e carni

Analisi visiva:

di colore verde con riflessi giallo tenue, densità molto bilanciata, giustamente fluido

Analisi olfattiva:

profumi di erbe e fiori, carciofo, patata

Analisi gustativa:

fresco, fruttato, leggermente piccante, esprime sapori di verdure croccanti appena raccolte, muschio e fiori di campo. Persistente, avvolgente, ottimo esaltatore del cibo

Formati disponibili:

bottiglia vetro da 500 ml. Latta da 3|5 l

Packaging:

cartone da 6 bottiglie, latte da 3|5 l

