

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Selezione "Terre della Grola"

In una definizione: fragranza e gusto

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



Olio extravergine di Oliva

Paese/Regione:
Sant'Ambrogio di V.Ila (VR)

Varietà di olive:
Grignano 70%
Leccino 30%

Coltivazione:

varietà Grignano, Leccino, di età variabile da minimo 35 anni a più di un secolo. Le piante sono allevate con sistema classico, con inerbimento totale, senza irrigazione e con potatura e concimazione organica annuale. Raccolta a mano nella 2° decade di ottobre in fase di inaiatura.

Frangitura:

molitura al termine della giornata, estrazione continua a freddo. Resa variabile da annata ad annata da min. 15 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 pesci e carni

Analisi visiva: di colore verde brillante

Analisi Olfattiva: vegetale con punte leggermente pepate. profumi di erbe fini, carciofi, fiori.

Analisi gustativa: fresco, fruttato, leggermente piccante, esprima sapori di verdure croccanti appena raccolte, muschio e fiori di campo. Persistente, avvolgente, ottimo esaltatore di sapori.

Formati: bottiglia vetro da 500 ml

Packaging: cartone singolo/6 bottiglie.

