

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



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.



Paese/Regione:

Illasi, Lavagno (VR)

Varietà di olive:

Favarol 50%, Grignano 30%, Leccino 10%
Canino, Taggiasca, Piangente 10%

Colivazione:

Varietà Favarol, Grignano, Piangente, Leccino, Canino e Taggiasca 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 invaiatura.

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%.

Abbinamenti ideali:

Ottimo da gustare crudo, su verdure cotte e crude, minestre, pesci e carni.

Analisi visiva:

Di colore verde con riflessi giallo tenue.

Analisi olfattiva:

Profumi di erbe e fiori, carciofo e patata.

Analisi gustativa:

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

Formati:

Bottiglia vetro da 0,5 l. Latta da 2 l

Packaging:

Cartone singolo/6 bottiglie. Latta 2 l

