

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

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:
Illasi, Lavagno (VR)

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 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%

Abbinamento ideale: 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 500 ml, latta da 3/5 Lt.

Packaging: cartone singolo/6 bottiglie. Latta 3/5 Lt.

