

Olio

| | |
|-------------------------------|---|
| <i>Area di coltivazione:</i> | Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare verso la sponda del Lago di Garda orientale. |
| <i>Tipologia del terreno:</i> | Origine morenica, di medio impasto in alcune microzone molto argilloso. |
| <i>Raccolta:</i> | Inizio ottobre con raccolta a mano delle olive. |
| <i>Molitura:</i> | A freddo, senza processi di filtrazione per mantenere l'integrità delle proprietà nutrizionali, extravergine, ottenuto cioè dalla prima spremitura del frutto maturo. |
| <i>Affinamenti:</i> | Riposa in acciaio inox. |
| <i>Colore:</i> | Verde vivace, con riflessi giallo dorati. |
| <i>Bouquet:</i> | Al naso fresco, spiccano sentori di olive verdi mature e note erbe fresche. |
| <i>Gusto:</i> | Leggermente sapido, con una buona acidità e qualche nota dolce. |
| <i>Mantenimento:</i> | Mantiene le sue caratteristiche per più di 5-6 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi. |



Ideale per carni bianche e rosse alla brace, insalate e bruschette.



Oliveti secolari