

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Olio
extravergine
di oliva
100% Italiano
di categoria
superiore
ottenuto
mediante
procedimenti
meccanici



Paese/Regione

Lonigo, Colli Berici, Vicenza (Veneto)

Varieta' di olive

Frantonio 30%, Grignano 30%, Leccino 25%, Pendolino 15%

Coltivazione

Le piante sono coltivate con sistema classico, con inerbimento totale, senza irrigazione e con potatura e concimazione organica annuale. Raccolta a mano 1ª decade di Novembre in fase di invaiatura. Coltivate da Az. Agr. Puntozero

Frangitura

Molitura al termine della giornata, estrazione continua a freddo. Resa della produzione di circa 45 q/ha. Resa in olio 15%

Abbinamento ideale

Ideale da usare a 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, fiori, carciofo e patata

Analisi gustativa

Fresco, fruttato, leggermente piccante.
Persistente, avvolgente, ottimo esaltatore del cibo

Formati disponibili

bottiglia vetro da 500 ml e latta da 5 l

Packaging

cartone da 6 bottiglie

Premi

2 Gocce AIPO d'ARGENTO 2017. Tra 86 e 89/100 punti