



Azienda Agricola "Le Sorte"
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

VENETO LAGO DI GARDA

Definito:

Inconfondibile e fragrante

Olio dal fruttato leggero, al palato fine ed elegante e soprattutto sicuro e sano al 100 %

Olio extravergine di Oliva

Veneto Lago di Garda

Paese/Regione:

Torri del Benaco, Verona

Varietà di Olive:

Frantoio 30%

Leccino 25%

Dritta 18%

Casaliva 18%

Gargnano 9%

Coltivazione:

L'uliveto ha età variabile dai 20 anni fino ad arrivare a delle piante di età secolare.

Le piante sono allevate con sistema classico, a vaso senza irrigazione e con potatura e concimazione organica annuale. Raccolta a mano a inizio invaiatura Novembre

Frangitura:

Molita nella stessa giornata di raccolta, estrazione a ciclo continuo a due fasi e mezza in un piccolo frantoio. Resa variabile da annata ad annata da min. 15 ql/ha a max. 50 ql/ha, con una resa in olio variabili dall'10 al 18%

Abbinamento ideale:

ottimo da gustare a freddo su un pezzo di pane,
su verdure cotte e crude, pesce e carni.

Analisi visiva:

di colore verde brillante, densità bilanciata,
giustamente fluido

Analisi olfattiva:

Profumi tenui e freschi di erba di campo

Analisi gustativa:

fresco, fruttato, leggermente piccante, esprime sapori di erba di campo

Eccellente , avvolgente, ottimo esaltatore del cibo

Formati disponibili:

bottiglia in vetro da 750ml, 500ml, 250ml

lattine da 5l, 3l, 1l, 500ml, 250ml

Packaging:

Cartone da 6 bottiglie da 750ml e 500ml