



# IL PLAN

## Olio Extravergine di Oliva

*“Una realtà chiamata Extra Vergine”*

### CATEGORIA

Fruttato Leggero

### AREA DI PRODUZIONE

Gli Oliveti della nostra Azienda sorgono sul territorio all'interno dell'area D.O.P "Veneto Valpolicella"

Comune di mezzane di Sotto (Verona)

### ALTITUDINE

450 msl con ottima esposizione al sole e Ventilato

### CULTIVAR

Blend 77% Frantoio 23%Pendolino

### SISTEMA DI RACCOLTA

A mano e con pettini ad aria compressa

### CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI

Acidità-0,14 % - Perossidi 5,54 meq O2/k

PolifenoliTot 163.30 mg/Kg - Acido Oleico 77.00%

Note olfattive Verde erba; Mandorla Verde E Mela Verde

### PERIODO DI RACCOLTA

A Maturazione idonea per garantire la qualità

### MOLITURA

Entro 24 ore dalla raccolta ciclo continuo 3 fasi a freddo,singolarmente per varietà di olive.

### PIATTI CONSIGLIATI

Piatti di pesce sia crudo che cotto, formaggi con stagionatura non più di sei mesi, carni bianche.

