



# 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

Grignano 100% (Varietà Autoctona)

### SISTEMA DI RACCOLTA

A mano e con pettini ad aria compressa

### CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI

Acidità-0,25 % - Perossidi 5,79 meq O<sub>2</sub>/k

PolifenoliTot 141.43 mg/Kg - Acido Oleico 78.51%

Note olfattive Verde erba; Mandorla Verde E Floreale

### PERIODO DI RACCOLTA

A Maturazione idonea per garantire la qualità

### MOLITURA

Entro 24 ore dalla raccolta ciclo continuo 3 fasi a freddo

### PIATTI CONSIGLIATI

Piatti di pesce di mare(Astice,calamaro,cernia,Salmone)  
formaggi con stagionatura dai 6 ai 12 mesi, carni Rosse

