



IL PLAN

Olio Extravergine di Oliva

“Una realtà chiamata Extra Vergine”

CATEGORIA

Fruttato Medio

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

Leccio del Corno 50% Leccino 50%

SISTEMA DI RACCOLTA

A mano e con pettini ad aria compressa

CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI

Acidità-0,15 % - Perossidi 5,55 meq O₂/k

PolifenoliTot 169.82 mg/Kg - Acido Oleico 75.89%

Note olfattive Verde erba ed foglia; Mandorla Verde,Ortaggi e leggermente Floreale, Note Di Piccante ed Amaro.

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

Carni Rosse alla Brace,zuppe di legumi, Formaggi con stagionatura dai 12 ai 24 mesi, e pesce arrosto

