

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



VIGNATO

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Bio

Zona di Produzione: Gambellara (VI)

Sottozona: Faldeo, Monti di Mezzo a 200 mslm.

Terreno: basaltico

Verietà: varietà tipiche della zona, Frantoio, Leccino e Grignano

Raccolta: a mano appena finita la vendemmia

Sistema di allevamento: alberello

Frangitura: dopo un'attenta selezione e pulizia delle migliori olive le portiamo a frangere a freddo poche ore dopo la raccolta.

Affinamento: dopo la frangitura l'olio viene immediatamente imbottigliato senza essere filtrato per mantenere il più possibile intatte le proprietà organolettiche

Colore: verde carico brillante

Profilo sensoriale: Si percepisce il profumo dell'oliva intensamente e allo stesso tempo ha un bouquet olfattivo delicato e fruttato. Il gusto fine dell'olio riempie velocemente la bocca e con la sua acidità rimane lieve e persistente.

Abbinamenti: ideale per condire ogni piatto di pesce, specialmente crudo. Su primi piatti intensi e carni gustose.



Vini di Natura