

“TERRE DELLA GROLA”

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA



# “TERRE DELLA GROLA” OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## FRAGRANZA E GUSTO

L'etichetta raffigura le tre fasi del ciclo produttivo dell'ulivo: fiore, foglia e oliva sono disegnati in oro sui colori della terra.



### Paese/Regione:

Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

### Varietà di olive:

Grignano 70%, Leccino 30%

### Colivazione:

Varietà Grignano, Leccino, di età variabile da minimo 35 anni a più di un secolo. Le piante sono allevate con sistema classico, con inerbimento totale, senza irrigazione e con potatura e concimazione organica annuale. Raccolta a mano nella 2° decade di ottobre in fase di invaiatura.

### Frangitura:

Molitura al termine della giornata, estrazione continua a freddo. Resa variabile da annata ad annata da min. 15 a max. 60 q/ha con rese in olio variabili dall'8 al 13%.

### Abbinamenti ideali:

Ottimo da gustare crudo, su verdure cotte e crude, minestre, pesci e carni.

### Analisi visiva:

Di colore verde brillante.

### Analisi olfattiva:

Vegetale con punte leggermente pepate. Profumi di erbe fini, carciofi, fiori.

### Analisi gustativa:

Fresco, fruttato, leggermente piccante, esprime sapori di verdure croccanti appena raccolte, muschio e fiori di campo. Persistente, avvolgente, ottimo esaltatore di sapori.

### Formati:

Bottiglia vetro da 0,5 l. Latta da 2 l

### Packaging:

Cartone singolo/6 bottiglie. Latta da 2 l

