

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

DENARI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP

Denominazione: VENETO VALPOLICELLA DOP



Varietà:

FAVAROL 50 % - LECCINO 25 % - FRANTOIO 25 %



Zona di produzione delle olive:

VALDALPONE IN PROVINCIA DI VERONA

Terreno:

PREVALENTEMENTE DI TIPO VULCANICO. BASALTICO



Epoca di produzione:

FINE OTTOBRE

Raccolta:

A MANO



Metodo coltivazione:

BIOLOGICO CERTIFICATO

Metodo spremita:

A FREDDO CON IMPIANTO CONTINUO



Acidità:

MAX 0.2 %

Colore:

GIALLO DORATO CON SFUMATURE TENDENTI AL VERDOGNOLO



Bottiglie prodotte:

1.200 ca.

Formati bottiglie:

500 ML



Sapore:

FINEMENTE FRUTTATO. DOLCE E DELICATO

Consigli d'uso:

A CRUDO SU PIATTI LEGGERI DI PESCE BOLLITO O ALLA GRIGLIA, SU CARNI BIANCHE, FORMAGGI FRESCHI E SUGHI BIANCHI