

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

LAVEI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP MONOCULTIVAR GRIGNANO

Denominazione: VENETO VALPOLICELLA DOP



Varietà:

GRIGNANO 100 %



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:

VERDE BRILLANTE



Bottiglie prodotte:

600 ca.

Formati bottiglie:

500 ML



Sapore:

FRESCO CON SENTORI DI ERBA E MELA VERDE. ESPRIME LA SUA CARICA FRUTTATA E LA SUA NATURALE MORBIDEZZA

Consigli d'uso:

A CRUDO SU INSALATE DI MARE, CROSTACEI AL VAPORE, FRITTURE VEGETALI, ZUPPE DI FUNGHI, PRIMI PIATTI CON MOLLUSCHI, PESCE AI FERRI, CARNI BIANCHE E FORMAGGI FRESCHI