

VILLA CORDEVIGO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Classificazione: Olio Extra Vergine di Oliva

Zona di produzione: gli olivi si trovano nella Tenuta di Cordevigo, a Cavaion Veronese, sulle colline che circondano il Lago di Garda

Tipo di terreno: argilloso misto con ciottoli, tipico delle colline moreniche

Varietà delle olive coltivate: Casaliva, Leccino e Grignano

Raccolta: a mano dalla pianta, nel mese di Novembre

Sistema di produzione: le olive vengono frante a freddo entro 24 ore dalla raccolta previo lavaggio con acqua a temperatura ambiente

Caratteristiche organolettiche: colore verde con riflessi paglierini. Bouquet fruttato con sentori di albicocca e mela. Sapore armonico con note di mandorla dolce

Tipo di bottiglia: 0,50 l.

Numero di bottiglie prodotte: 1.500