



Comuni di produzione: *provincia di Verona- Italia*

Altitudine: *100 metri s.l.m.*

Nome delle località: *Le Coste, I Montioni*

Sesto di impianto: *6x6 m, a sbalzo*

Raccolta: *a mano dalla pianta*

Molitura: *entro 2 giorni dalla raccolta*

Epoca della raccolta: *Ottobre - Novembre*

Procedimento: *estrazione meccanica a temperatura controllata*

Conservazione: *contenitori in acciaio per 2 mesi poi in bottiglia*

Filtratura: *a cotone*

Vita: *18 mesi*

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: *dal verde al giallo.*

Profumo: *fruttato.*

Sapore: *delicatamente piccante con retrogusto di mandorla dolce.*

Acidità: *inferiore a 0,4%*

Per mantenere inalterate le straordinarie proprietà organolettiche dell'olio extravergine di oliva è indispensabile conservare le bottiglie al buio ed in un ambiente fresco.

Abbinamenti generali: *insalate, pinzimoni e tutti gli usi a crudo.*

Confezioni in vendita: *Bottiglia 0,5 lt*

Latta 3 lt