

ÖL

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olivo del Castello

Produktionsgebiet: Monte del Castello im Val d'Illasi in der Provinz von Verona.

Produktionszeitraum: Ende Oktober

Pressung: kaltgepresst in kontinuierlicher Anlage

Säure: max. 0,2 %.

Farbe: Goldgelb mit Nuancen, die ins Grünliche spielen.

Geschmack: feine Fruchtnote, zart und mild.

Flaschenformat: rund zu 0,5 l, erhältlich auch in 5-Liter-Kanistern.

