

OLIO

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

## 300

### Olio del Castello

**Area di produzione:** Monte del Castello sito nella Val d'Illasi Provincia di Verona.

**Varietà:** Favarol e Grignano

**Epoca di Produzione:** fine Ottobre

**Modalità di spremitura:** a freddo con impianto continuo

**Acidità:** max 0,2%.

**Colore:** giallo dorato con sfumature tendenti al verdognolo.

**Sapore:** finemente fruttato, dolce e delicato

**Formato bottiglia:** rotonda da 0,50 lt, disponibile anche in taniche da 5 lt

