
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GIUSEPPE LONARDI

DENOMINAZIONE

Olio Extra Vergine di Oliva

ALTITUDINE MEDIA DEGLI ULIVETI

350 m s.l.m.

ACIDITÀ LIBERA (OLEICO)

0,25

COLORE, PROFUMO, SAPORE

Giallo oro con sfumature verde intenso.

Fruttato fresco al naso e al palato, con retrogusto dolce leggermente piccante.

VARIETÀ OLIVE

Grignano, Favarol, Pendolino, Leccino

PERIODO DI RACCOLTA DELLE OLIVE

Ottobre – Novembre (invaatura 30%)

METODO DI RACCOLTA

Bracatura a mano. Sistema di molitura con impianto continuo.

BOTTIGLIA 500 ml

●

DENOMINATION

Olio Extra Vergine di Oliva

ALTITUDE OF OLIVE GROVE

350 m above sea level

ACIDITY (OLEIC ACID)

0,25

COLOUR, FRAGRANCE, FLAVOUR

Golden yellow with nuances of deep green. Fresh fruit bouquet and flavour with a sweet aftertaste slightly spicy

OLIVE VARIETIES

Grignano, Favarol, Pendolino, Leccino

OLIVE CROP & CROP TECHNIQUE

In October – November. Stripping off olive by hand. Method of milling: through a non-stop pressing facility

BOTTLE 500 ml

●

NAME

Olio Extra Vergine di Oliva

OLIVEBAUM

Selektierte ausgerichtete Olivebäume in Quoten um 350 mt.

SAÜERGRAD

0,25

OLIVENVARIETÄTEN

Grignano, Favarol, Pendolino, Leccino

FARBE, DUFT, GESCHMACK

Ein wohlriechender Geschmack und ein fruchtiger Duft, dieses Öl hat eine intensive grüne Farbe mit goldenen Reflexen.

ERNTE UND ERNTESYSTEM

Oktober – November. Ablesung vom Baum

MAHLENSVERKEHR

Dauerarbeitskreislauf zu tiefer

FLASCHE 500 ml



GIUSEPPE LONARDI
AZIENDA VITIVINICOLA
37020 Marano di Valpolicella | Verona | Italia
tel. | fax +39.045.7755.154
www.lonardivini.it | privilegia@lonardivini.it