



CORTE LONARDI



Olio Extravergine di oliva

Olive Grignano, Favarol, Pendolino, Leccino
Acidità libera (oleico) 0,25

Oliveti

Localizzazione: zona collinare in Valpolicella a 350 metri s.l.m.

Produzione

Raccolta a mano nel mese di Novembre.
Spremitura con sistema di molitura ad impianto continuo.

Descrizione organolettica

Colore giallo oro con sfumature verde intenso. Sapore fruttato, fresco al naso e al palato, con retrogusto dolce e leggermente piccante.

Bottiglia da
500 ml.