



Olio extravergine di oliva

Cultivar: Casaliva, Grignano, Frantoio, Leccino, Favarol

Colore: giallo-oro con riflessi verdi

Profumo: intenso e caratteristico dell'olio del Garda

Sapore: si avverte la densità e una discreta robustezza, ma rimane delicato

Lavorazione: le olive vengono raccolte prima di raggiungere la completa maturazione e portate alla molinatura entro le 24 ore. L'olio è ottenuto dalla prima spremitura a freddo e viene fatto decantare naturalmente prima della messa in bottiglia.

Acidità: inferiore a 0,40 %