



Olio Extra Vergine di Oliva

VILLA GIRARDI

DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: verde con riflessi dorati.
Profumo: piacevole e rotondo
con un sottofondo erbaceo.
Sapore: delicato e dolce.*

VARIETÀ DI OLIVE

Leccino and Grignano.

PROVENIENZA

Olivi di proprietà sulle colline della
Valpolicella Classica.

www.villagirardi.it



METODO DI ESTRAZIONE

le olive raccolte vengono attentamente selezionate, e soltanto le migliori e le più sane sono sottoposte in seguito ad un processo di soffice spremitura a freddo. L'olio viene poi filtrato per rimuovere le impurità residue ed in seguito conservato in cisterne a temperatura costante e controllata prima di essere imbottigliato.

METODO DI RACCOLTA

Manuale.

TOTALE ACIDITÀ

0,3%

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna ad ogni pietanza, perfetto anche per la preparazione di salse, sughi e dolci. Ottimo a crudo su pesci, carni e verdure.

BOTTIGLIA

500 ml