



Olio Extravergine di Oliva Italiano estratto a freddo

Zona di produzione: Valpolicella Classica.

Raccolta: brucatura a mano.

Epoca di produzione: Inizio Novembre.

Profumo: Fresco con sentori di erba e mela verde.

Gusto: Esprime la sua carica fruttata e la sua naturale morbidezza.

Abbinamenti: si abbina a crudo su frittiture vegetali, zuppe di funghi, primi piatti con molluschi, carni bianche e formaggi freschi.

Production zone: Valpolicella Classica.

Harvesting: Hand picking.

Production epoch: Early November.

Smell: Fresh with hints of grass and green apple.

Taste: Expresses its fruity charge and its natural softness.

Food pairing: Raw on pairing for fried vegetables, mushroom soup, first course dishes with mollusks, white meat and fresh cheese.