

# Azienda Agricola **BOSCAINI CARLO**



## Olio Extra Vergine d'Oлива



Olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto dalla spremitura a freddo di olive coltivate col metodo "integrato" (minimo uso di antiparassitari e concimi chimici) raccolte a mano e spremute entro tre giorni. Spremitura a freddo.

Decantato naturalmente e non filtrato.

Olio delicato dal sapore fragrante con un leggero retrogusto di mandorle e con un profumo fruttato che ricorda l'odore ed il gusto del frutto sano.

Acidità molto bassa.

**DENOMINAZIONE:** olio extra vergine di oliva.

**VARIETA' OLIVE:** Frantoio, Grignano, Leccio, Favarol.

**ACIDITÀ (in acido oleico):** % 0,20.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 600

**ESPOSIZIONE-TERRENO:** Sud/Est – Calcareo-argilloso.

**RACCOLTA:** Manuale, periodo: novembre.

**MOLITURA:** Entro tre giorni dalla raccolta - a freddo.

**BOTTIGLIA:** da 0,75 l

**Azienda Agricola Boscaini Carlo**

Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia - [info@boscainicarlo.it](mailto:info@boscainicarlo.it)