

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