



www.agricolasala.it



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA VALPOLICELLA

Zona di produzione

Oliveti situati nella zona Classica della Valpolicella, in alta collina nel Comune di Fumane.

Estrazione

Raccolta manuale delle olive nel mese di Novembre, molitura ed estrazione a freddo nell'arco di pochi giorni dopo la raccolta per conservare la fragranza del prodotto appena colto. Conservato in recipienti di acciaio e successivamente imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo-verdognolo, con sfumature dorate. Aroma corposo, intenso e deciso. Gradevoli note che ricordano il profumo dell'erba di montagna.

Consigli d'uso

Indicato per ogni preparazione culinaria sia a cotto che a crudo. Particolarmente leggero nelle frittute.