



LA MERIDIANA

MONOCULTIVAR CASALIVA

Partendo da olive raccolte a mano, fresche, defogliate e lavate prima della molitura, otteniamo un olio extravergine monocultivar CASALIVA di un grande pregio.

Propone fragranze erbacee unite ad un fresco fruttato di oliva.



SCHEDA TECNICA

OLIO: Monocultivar Casaliva

ZONA DI PRODUZIONE: Puegnago d/Garda Valtenesi

CULTIVAR: Casaliva 100%

RACCOLTA E PRODUZIONE: fine ottobre, metà novembre

METODO DI PRODUZIONE : L' olio viene estratto mediante macchine a ciclo continuo a 23° di temperatura

ACIDITÀ TOTALE: Da olive freschissime e perfette si ottiene un olio dall' acidità molto bassa (0,1% 0,2%)

COLORE: Giallo Brillante

PROFUMO: Delicati ricordi erbacei e un bel fruttato di oliva fresca e mandorla.

SAPORE: Delicati ricordi erbacei e un bel fruttato di oliva fresca e mandorla

ABBINAMENTO: Si esalta in modo particolare con carni alla brace e bolliti.

