



MONOCULTIVAR FAVOLOSA

Intensi profumi erbacei accompagnati da note di carciofo e sentori di erbe aromatiche. Il suo sapore si rivela di buona struttura con piccante e amaro persistenti.

Intense herbaceous aromas accompanied by notes of artichoke and hints of aromatic herbs. His flavor reveals a good structure with persistent spicy and bitter.

Olio	Monocultivar Favolosa
Zona di produzione Area of production	Puegnago d/Garda Valtenesi
Cultivar	Favolosa, 100%
Raccolta e produzione Harvest and production	Prime settimane di novembre First week of November
Metodo di produzione Production method	L'olio viene estratto mediante macchine a ciclo continuo a 23° di temperatura The oil is extracted through non-stop cycle machines at a temperature of 23° degrees
Acidità totale Total acidity	Da olive freschissime e perfette si ottiene un olio dall'acidità molto bassa (0,1% 0,2%) From very fresh and perfect olives we obtain an oil with particularly low acidity (0,1%/0,2%)
Profumo Bouquet	Intensi profumi erbacei accompagnati da note di carciofo e sentori di erbe aromatiche Intense and characterized by artichoke and aromatic herbs notes
Sapore Flavour	Si rivela di buona struttura con piccante e amaro persistenti Good structure with persistent hot and bitter taste
Abbinamento Pairing	Crudo, si esalta in modo particolare con la bruschetta e le verdure crude Raw, it is particularly indicated with "bruschetta" and raw vegetables

