

100 LIMITED EDITION

ITALIANO

Partendo da olive raccolte a mano, fresche, defogliate e lavate prima della molitura, otteniamo un olio extravergine di eccezionale finezza, con un sapore di fruttato leggero e un sentore di nocciola.

CARATTERISTICHE

OLIO

100 Limited Edition

ZONA DI PRODUZIONE

Puegnago del Garda Valtenesi

CULTIVAR

80% Casaliva, 10% Leccino, 10% Favolosa

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%)

PROFUMO

Sottili fragranze verdi di erba di prato e di mandorla

SAPORE

Vena di pomodoro maturo, delle erbe di campo, dell'oliva, impostato sulla dolcezza

ABBINAMENTO

Si adatta a insalate e piatti di pesce

ENGLISH

Starting from fresh hand-picked olives, defoliated and washed before milling, we obtain an extra virgin olive oil with an exceptional finesse, light fruity flavor and a hint of hazelnut.

CHARACTERISTICS

OIL

100 Limited Edition

AREA OF PRODUCTION

Puegnago del Garda Valtenesi

CULTIVAR

80% Casaliva, 10% Leccino, 10% Favolosa

HARVEST AND PRODUCTION

Between the end of October and the first half of November

PRODUCTION METHOD

The oil is extracted through non-stop cycle machines at a temperature of 23° degrees

TOTAL ACIDITY

From very fresh and perfect olives we obtain an oil with particularly low acidity (0,1%/0,2%)

BOUQUET

Fine fragrances of meadow herbs and almond

FLAVOUR

Sweet, with notes of ripe tomato, field herbs and olive

ABBINAMENTO

Suitable for salads and fish dishes.



 LA MERIDIANA

BLEND

