

MONOCULTIVAR FAVOLOSA

ITALIANO

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.

CARATTERISTICHE

OLIO

Monocultivar Favolosa

ZONA DI PRODUZIONE

Puegnago del Garda Valtenesi

CULTIVAR

Favolosa, 100%

RACCOLTA E PRODUZIONE

Prime settimane di 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

Intensi profumi erbacei accompagnati da note di carciofo e sentori di erbe aromatiche

SAPORE

Si rivela di buona struttura con piccante e amaro persistenti

ABBINAMENTO

Crudo, si esalta in modo particolare con la bruschetta e le verdure crude

ENGLISH

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

CHARACTERISTICS

OIL

Monocultivar Favolosa

AREA OF PRODUCTION

Puegnago del Garda Valtenesi

CULTIVAR

Favolosa, 100%

HARVEST AND PRODUCTION

First week 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

Intense and characterized by artichoke and aromatic herbs notes

FLAVOUR

Good structure with persistent hot and bitter taste

ABBINAMENTO

Raw, it is particularly indicated with "bruschetta" and raw vegetables

