



Olio Extra Vergine di Oliva

Il nostro uliveto è situato sui Colli Morenici a sud est del Lago di Garda, area tradizionalmente vocata alla produzione di un olio extra vergine di oliva dalle caratteristiche inconfondibili.

Dalla valorizzazione delle cultivar autoctone Casaliva, Leccino, Favarola e Grignano, ricaviamo un olio complesso, fine ed elegante, dal fruttato medio e dai sentori prevalentemente vegetali e fruttati.

Zona di produzione: Colli Morenici a sud-est del Lago di Garda.

Raccolta: manuale nella seconda metà di ottobre, nel massimo rispetto della pianta e dell'integrità del frutto.

Lavorazione: le olive vengono portate in frantoio in giornata, quindi molite e lavorate con estrazione a freddo per mantenere inalterate le naturali proprietà organolettiche.

Profilo sensoriale

Note visive: di un bel colore verde chiaro, brillante e limpido.

Note olfattive: complesso e avvolgente, con sentori di pomodoro verde, erba, carciofo, mela e mandorla.

Note gustative: fine, caratterizzato da note di cicoria, mandorla, pepe nero e sedano. L'amaro e il piccante sono spiccati.

Cultivar: Casaliva, Leccino, Favarola e Grignano.

Abbinamenti consigliati: piatti di media intensità gusto - olfattiva come antipasti a base di crostacei, insalate, risotti con molluschi, secondi a base di carne grigliata o in umido, formaggi caprini, gelati a base di crema e dessert a base di cioccolato.

Modalità di conservazione: al riparo dalla luce, in ambiente con temperatura compresa tra i 15° e 18°.

Confezione: bottiglia da 500 ml.

PREMI



**Gambero Rosso
Oli d'Italia 2021**
Tre Foglie



**Gambero Rosso
Oli d'Italia 2021**
Special award - best new entry



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com