



VILLA BOTTONA

Est. 2016

www.villabottona.it



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA ORIENTALE

ZONA DI PRODUZIONE:

Lazise (Lago di Garda, Verona).

CULTIVAR:

Le olive utilizzate per produrre questo olio sono allevate in un terreno di tipo morenico situato nell'ansa sud del lago di Garda. Il cultivar di appartenenza si rifà al casaliva, pendolino e leccino.

PERIODO DI RACCOLTA:

A mano, Ottobre-Novembre.

ALTITUDINE ULIVETO:

65m.

CERTIFICATO DI CONTROLLO:

Chemiservice.

LOTTA PARASSITARIA:

Metodi biologici.

CONCIMAZIONE:

Metodi biologici.

ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "GARDA ORIENTALE" DOP:

L'olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP si distingue per il sapore delicato e per la sua eleganza. All'assaggio si riconosce per l'armonia delle sue note e per gli aromi leggeri ed equilibrati: i profumi di erba fresca, erbe aromatiche, fieno e carciofo, uniti al tipico retrogusto di mandorla.

COME CONSERVARLO:

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce dirette, evitare temperature estreme.