

PIEROPAN

VIGNAIOLI DAL 1880

Olio extravergine d'oliva

L'olio d'oliva extravergine dell'Azienda Agricola Pieropan è ottenuto da olivi di proprietà situati in prossimità dei vigneti.

Varietà:	Grignano, Leccio, Leccino, Frantoio e Casaliva
Collocazione geografica:	zona Cellore d'Illasi e Monte Rocchetta a Soave.
Oliveto:	Altitudine media 300 m.s.l.m.
Metodo di difesa:	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.
Età degli oliveti:	Varie da 30 a 100 anni.
Modalità di raccolta:	Direttamente dall'albero e svolta a mano al fine di garantire l'integrità dell'oliva.
Ciclo di produzione:	<p>La molitura si effettua presso un frantoio artigianale locale ed è rispettosa dei migliori metodi di lavorazione. L'estrazione avviene attraverso processi meccanici e fisici, per salvaguardare le caratteristiche originarie del frutto. Le fasi di lavorazione comprendono:</p> <ul style="list-style-type: none">• trasferimento al frantoio delle olive entro le 24 ore successive alla raccolta• defogliazione delle olive• lavaggio delle olive defogliate• risciacquo delle olive• frantumazione con frangitore a martelli• gramolazione delle paste di oliva• imbottigliamento dell'olio filtrato• a temperature tra i 14° e 20° l'olio rimane integro per oltre 24 mesi
Caratteristiche:	Profumo e aroma tipici dell'olio veronese del lago di Garda. Tonalità: verde smeraldo, dorato. All'olfatto è caratterizzato da note di mela smith, mandorla fresca con percezioni di erba appena tagliata. In bocca è bilanciato da una struttura contenuta e una lieve sensazione piccante.
Abbinamento:	Si consiglia l'uso con tutti i piatti dal gusto delicato, in particolare su piatti semplici di pesce di lago e verdure fresche o grigliate.