



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

L'Olio Extravergine d'Oliva di Pieropan è ottenuto da olivi di proprietà situati in prossimità dei vigneti.

Varietà: Grignano, Leccio, Leccino, Frantoio e Casaliva

Collocazione geografica: Cellore d'Illasi e Monte Rocchetta a Soave

Età degli oliveti: Da 30 a 100 anni

Altitudine: 300 m c.a.

Metodo di difesa: Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Modalità di raccolta

Direttamente dall'albero e svolta a mano al fine di garantire l'integrità dell'oliva

Ciclo di produzione

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.

Fasi di lavorazione

- Trasferimento al frantoio delle olive entro le 24 ore successive alla raccolta
- Defogliazione delle olive
- Lavaggio e risciacquo delle olive defogliate
- Frantumazione con frangitore a martelli
- Gramolatura delle paste di oliva
- Imbottigliamento dell'olio filtrato

Caratteristiche

Verde smeraldo, con riflessi dorati.

All'olfatto presenta i tratti tipici dell'olio veronese del Lago di Garda, caratterizzato da note di mela verde, mandorla fresca, erbe aromatiche ed accenni d'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, carni bianche, sfiziose insalate, zuppe e verdure fresche o grigliate.

Conservare l'olio a temperature tra i 14 e i 20 °C per mantenerlo integro oltre 18 mesi.