

## Olio Extra Vergine di Oliva DOP Veneto Valpolicella "Torre del Falasco"



### **VARIETÀ**

Grignano e Favarol, raccolte nelle zone collinari a nord di Verona.

### **SISTEMA DI PRODUZIONE**

Il processo di lavorazione avviene in impianti moderni a ciclo continuo e a temperatura controllata in grado di conservare durante l'estrazione tutte le caratteristiche qualitative delle olive.

### **DATI ANALITICI**

Acidità inferiore a 0,3%.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore verde oro, fruttato leggero con caratteristico sapore dolce ravvivato da venature amare e piccanti.

### **GASTRONOMIA**

Risulta particolarmente indicato nella preparazione di tutti i cibi sia cotti che crudi.