

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.