

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.



Denominazione	Olio Extravergine di oliva D.O.P. Veneto Valpolicella Falezze 100% Grignano
Colore	Tendenzialmente giallo dorato ben strutturato
Aroma	Al naso intensi ed eleganti sentori di essenze aromatiche prima tra tutte la melissa, poi la salvia, finocchio selvatico, foglie di noce e fieno asciutto
Gusto	Morbido in bocca, subito si sente una sottile piccantezza e un richiamo di agrumi
Bottiglia	Formato 50 ml e 100 ml. Etichette realizzate in alluminio con metodo artigianale di goffratura, Rifinite a mano con antico metodo di invecchiamento.
Oliveto	Varietà Grignano adiacente ai vigneti
Zona di coltivazione	Valpolicella
Microzona	Comune di Mezzane, terroir Falezze
Geografia	Terreno collinare
Altitudine	250 m s.l.m.
Esposizione	SO-NE
Tipologia di terreno	Calcareo con pietrosità moderata, in alcuni punti elevata, ricco di scheletro e ben drenato
Coltivazione	Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva monovarietale "Grignano" sono quelle tradizionali e caratteristiche da generazioni e, conferisce alle olive ed all'olio specifiche caratteristiche qualitative. I gesti di impianto, la forma di allevamento ed i sistemi di potatura sono quelli tradizionalmente usati o, comunque, atte a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.
Raccolta	La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta a mano
Periodo	Fine ottobre inizi di novembre
Estrazione	Sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto
Abbinamenti tipici	Olio adatto su tutti i tipi di piatti, grazie ai suoi aromi e sapore rende unica ogni pietanza. Adatto in minestrone, nelle insalate e in particolare su pesce sia d'acqua dolce che di mare. Da gustare principalmente crudo per poter apprezzare i profumi dell'olio.