

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE D.O.P.



| | |
|-------------------------|--|
| Appellation | Huile d'olive extra vierge D.O.P. Veneto Valpolicella Falezze 100 % Grignano |
| Robe | Tendance jaune doré bien structuré |
| Arôme | Au nez, des notes intenses et élégantes d'essences aromatiques, tout d'abord de la mélisse, puis de la sauge, du fenouil sauvage, des feuilles de noyer et du foin sec |
| Goût | Doux en bouche, on ressent immédiatement une note subtile épicée et une pointe d'agrumes |
| Bouteille | Format 50 ml et 100 ml. Étiquettes en aluminium avec une méthode de gaufrage artisanale. Finies à la main avec une ancienne méthode de vieillissement. |
| Oliveraie | Variété Grignano adjacente aux vignes |
| Zone de culture | Valpolicella |
| Micro-zone | Commune de Mezzane, terroir de Falezze |
| Géographie | Terrain vallonné |
| Altitude | 250m au-dessus du niveau de la mer |
| Exposition | SO-NE |
| Type de terrain | Calcaire avec une pierrosité modérée, élevée par endroits, riche en squelette et bien drainée |
| Culture | Les conditions environnementales et de culture des oliveraies destinées à la production d'huile d'olive extra vierge mono-variétale « Grignano » sont traditionnelles et caractéristiques depuis des générations et confèrent aux olives et à l'huile des caractéristiques qualitatives spécifiques. Les schémas de plantation, le système de conduite et les systèmes de taille sont ceux traditionnellement utilisés ou, en tout cas, conçus pour ne pas modifier les caractéristiques des olives et de l'huile. |
| Récolte | La récolte des olives a lieu directement de la plante à la main |
| Période | Fin octobre, début novembre |
| Extraction | Seuls les procédés mécaniques et physiques sont autorisés pour assurer l'obtention d'huiles sans aucune altération des caractéristiques qualitatives contenues dans le fruit |
| Accords typiques | Huile adaptée à tous les types de plats, grâce à ses arômes et sa saveur, elle rend chaque plat unique. Convient pour les soupes, les salades et en particulier pour les poissons d'eau douce et de mer. À déguster principalement crue afin d'apprécier les senteurs de l'huile. |