

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.