MONTESPADA **HORUS OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

OLIO Garda D.O P.

AGRICOLTURA BIOLOGICA



Classificazione:
HORUS OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Classificazione:
Olio Extra Vergine di OLIVA 100% da olive Biologiche nostre Italiane

Descrizione:
Un Oliveto modesto con una piccola produzione , costituito dalle varieta piu coltivate in zona costiuite da cultivar Grignano , Frantoio e Moraiolo i Varietali tipici dei blend piu imporanti, caratterizzato da una rotondita ed una piacevolezza uniche, non piccante, ne invasivo in bocca, con un profumo inconfondibile tipico di questo aerale.

Caratteristiche:
Le Olive vengono raccolte a diversi stadi di maturazione poi prontamente Molite in frantoio che cura maniacalmente il processo di molitura, con molitura a pietra ed estrazione centrifuga e separazione a bassa temperatura dell olio, per poi creare Diversi Blend che poi con una attenta selezione danno vita ad un prodotto straordinario ed unico.

Oliveto di provenienza:
Da un oliveto di nostra proprieta a sud del lago di garda nelle colline moreniche veronesi caratterizzate da una buona esposizione a sud .

Raccolta:
Tradizionale, Raccolta manuale in piccole cassette..

Terreno:
Ghiaia , ciotoli ed argilla ,un tessitura mediamente drenante sufficiente per consentire a trattenere un umidita costante di cui l olivo ha sempre bisogna per uno sviluppo armonico, il PH e' leggermente basico .

Invecchiamento / Affinamento:
L'olio deve essere preservato con cura maniacale al Buio per mantenere intatte le caratteristiche originarie .
L'olio teme la luce .

Formato disponibile:
Bottiglie da 0,50 scatole da 6 Bottiglie Bordolese Scura
Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Bordolese Scura
Tappo a Vite corto .


Vineyard Land

ACIDITY	Low than 0,03 g/l	NET CONTENTS	500 ml
VARIETY	Grignano, Leccino, Frantoio	NET CONTENTS	750 ml
AREAS	100% Olive from Verona	NET CONTENTS	1000ml
YIELD	30 q.liHa		
ALTITUDE	140 mt. s.l.m		

*Le caratteristiche tecniche possono variare senza preavviso ed hanno carattere puramente indicativo