



ZANONI

Azienda Agricola Zanoni Pietro
via Are Zovo 16 D, Verona fraz. Quinzano, tel. +39 045 8343977



Olio extra vergine di oliva

ITA

GLI OLIVI

Gli olivi sono coltivati sui pendii terrazzati delle colline a Nord di Verona in posizioni particolarmente soleggiate ad una altezza di 200-250 m, praticamente al limite Nord della coltivazione dell'olivo.

Oltre il 50% delle olive provengono dalle tipiche varietà locali, Favarol e Grignano per il restante Leccino e Moraiolo ed altre varietà locali come il Pertegon.

Le olive sono precocemente raccolte a mano senza l'ausilio di mezzi meccanici ad inizio invaiatura entro le prime settimane di novembre ed immediatamente frante e spremute a freddo. L'olio così ottenuto è stato conservato in contenitori di acciaio fino al suo naturale illimpidimento nella primavera successiva per essere poi imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

L'olio si presenta di un colore giallo con riflessi verdini soprattutto quando è giovane. Il profumo è particolarmente fine e ricorda il frutto di provenienza. Al gusto si riconferma il fruttato con sensazioni di mandorla, dolce e lievemente piccante nel finale.

Il prodotto è quindi non filtrato e può formare un lieve deposito in bottiglia. E' doveroso conservarlo al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.