



Azienda Agricola
Il Pignetto

Olio Extra Vergine di Oliva

Cultivar:

Grignano, Frantoio e Casaliva

Colore:

Giallo-oro con evidenti riflessi verdi

Profumo:

Intenso e fruttato con leggero sentore di pomodoro verde

Sapore:

Si avverte la densità e una discreta robustezza che non vanno mai tuttavia a coprire i sapori dei cibi ma ad esaltare la bontà

Lavorazione:

Le olive vengono raccolte prima di raggiungere la completa maturazione e portate alla molinatura entro le 24 ore. L'olio ottenuto dalla spremitura viene fatto decantare naturalmente fino alla messa in bottiglia che avviene mediamente nel mese di Marzo

Acidità:

inferiore a 0,40 %

Azienda Agricola "Il Pignetto"
di Morando Adriano
Via Pignetto, 108/b - Bussolengo Verona
Tel. +39 (0) 457151232
Fax +39 (0) 457151644
P.IVA 02488490232
ilpignetto@cantinailpignetto.com