

# Olio

## EXTRA VERGINE DI OLIVA

100% ITALIANO

### COULTIVAR

Frantoio, Leccino, Casaliva, e Grignano.

### OLIVETI

Ubicati in collina nelle vicinanze del lago di Garda presso la nostra azienda.

### RACCOLTA

A mano.

### MOLITURA

Entro le 24 ore dalla raccolta.

### ESTRAZIONE

Le olive vengono molite con macine di pietra granito e spremute a freddo con presse idrauliche.

### FILTRAZIONE

Leggera entro 12 ore dell'estrazione.

### DATI ANALITICI\*

Acidità: 0,2 -0,4 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo intenso tendente al verde.

Profumo: intenso e fruttato.

Sapore: Fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante, con note di mandorla fresca.

### CONSIGLI DEL PRODUTTORE

È ottenuto da olive scelte fra le migliori varietà, colte manualmente e subito sottoposte alla frangitura.

Le caratteristiche organolettiche riconosciute dai palati più sofisticati e la bassa acidità rendono quest'olio un condimento di alta qualità indicato, soprattutto crudo, per esaltare il gusto di molte pietanze.

\*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti, sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola  
**Giarola**

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - [www.vinigirola.com](http://www.vinigirola.com) - [info@vinigirola.com](mailto:info@vinigirola.com)