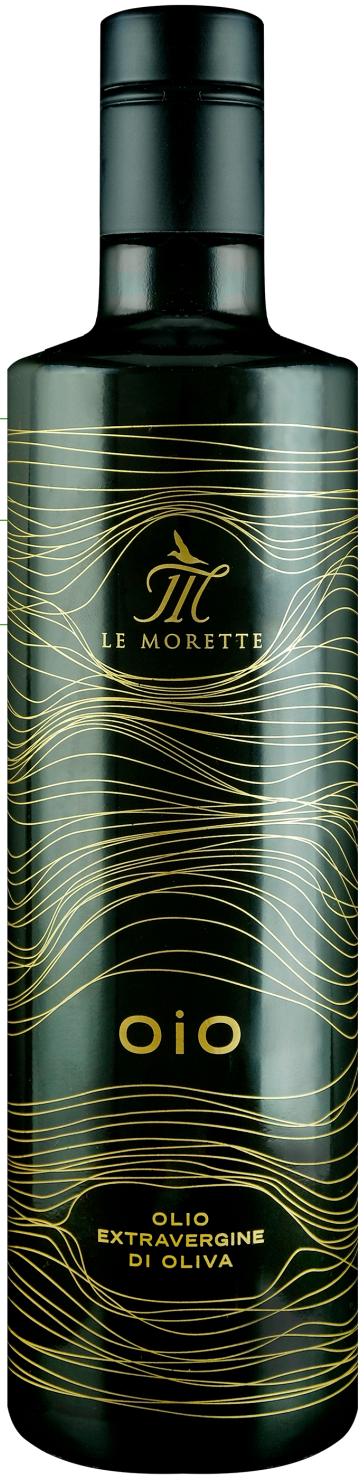
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

500 ml

750 ml

3000 ml



DATI PRODUTTIVI
Le olive utilizzate sono quelle delle varietà tipiche del Lago di Garda, in particolare Casaliva e Frantoio.

ZONA DI PRODUZIONE
Sponda Est del Lago di Garda.

RACCOLTA
Rigorosamente a mano ad inizio novembre.

SPREMITURA
Lavorazione ed estrazione a freddo, nel rispetto dei metodi migliori e più tradizionali.

Acidità: inferiore allo 0,3%

L'Olio Extravergine d'oliva arricchisce la produzione aziendale de "Le Morette".
E' ottenuto dalla prima spremitura a freddo di un'accurata selezione di olive della varietà Casaliva, autoctona del Lago di Garda.
Presenta note fruttate di lieve o media intensità che ricordano l'erba fresca ed il carciofo, che si fondono in un gusto delicato con accennate note piccanti riconoscibili al palato, cui si affianca un retrogusto tipico di mandorla.
Di colore verde intenso, si distingue per la sua elevata digeribilità che lo fa suggerire per la dieta dei neonati.
Si consiglia per numerosi condimenti a crudo, su piatti leggeri, per pesce bollito o alla griglia e per carni bianche. Ideale sugli antipasti delicati di pesce di lago e di mare.

www.lemorette.it | +39 045 7552724 | info@lemorette.it