

AMETHYST

Olio extra vergine di oliva

NOBILE



SELECTED AS
**ONE OF THE
BEST OLIVE OILS**



PROFILO

OLFATTIVO

FRUTTATO
VERDE



GUSTATIVO

AMARO
ASTRINGENTE
PICCANTE
DOLCE



COLORE

Giallo dorato con riflessi verde brillante

AROMA

Fruittato medio con fresche note verdi di erba appena tagliata, carciofo e mela verde

GUSTO

Equilibrato e amaro, delicata dolcezza e persistente piccantezza

ORIGINE

POSIZIONE

Valpolicella

TERRAIN

Terreno morenico calcareo /o/ terreno sabbioso, ghiaioso e calcareo

VARIETÀ

Monocultivar Leccino

RACCOLTA

Raccolta manuale a inizio ottobre

METODO DI ESTRAZIONE

Estrazione a freddo in ambiente a temperatura controllata (inferiore a 22°C) in due fasi

RESA

1 l di olio per 14-17 kg di olive

La piccola oliva Leccino, che si colora di nero già ad ottobre, matura in ogni uliveto italiano. Espressione della passione olivicola italiana, acquisisce una particolare delicatezza e raffinata dolcezza quando viene coltivata qui, nella regione a vocazione oleicola più settentrionale d'Italia. Ciò ci consente di dar vita a una nuova interpretazione di questo tradizionale olio di oliva di eccellente qualità.

Suggerimento da PANEOLIO*:

*provatelo con una tagliata di manzo