

PERIDOT

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

Fruttato intenso con note aromatiche di pomodoro, banane e carciofi

GUSTO

Equilibrato e leggermente amaro, spiccata piccantezza

ORIGINE

POSIZIONE

Valpolicella

TERRAIN

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

VARIETÀ

Monocultivar Grignano

RACCOLTA

Raccolta manuale a metà 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

Sebbene originaria proprio di questi luoghi, l'oliva Grignano viene coltivata solo di rado nella regione. Sulle piante di questa varietà crescono poche olive, grandi e rotonde, che anche in piena maturazione non diventano completamente nere, regalandoci un olio che affascina per il suo equilibrio e la sorprendente piccantezza.

Suggerimento da PANEOLIO*:

*va molto bene con il pesce di mare, o basta provare l'olio d'oliva con il pane bianco tostato