

GRANAT

Olio extra vergine di oliva

CLASSICO



PROFILO

OLFATTIVO

FRUTTATO
VERDE



GUSTATIVO

AMARO
ASTRINGENTE
PICCANTE
DOLCE



COLORE

Giallo dorato

AROMA

Leggermente fruttato, note agrumate e di mandorla

GUSTO

Delicato ed equilibrato, impercettibilmente amaro e leggermente piccante

ORIGINE

POSIZIONE

Valpolicella

TERRAIN

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

VARIETÀ

Leccino, Frantoio, Grignano, Pendolino, Casaliva e Favarol

RACCOLTA

Raccolta manuale a fine 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 11-12 kg di olive

Un blend con una propensione per il classico. Varietà di olive autoctone si uniscono nel Granat Classico, dando vita a una composizione leggermente fruttata di vellutata delicatezza. Le caratteristiche tipiche delle aree di coltivazione nei pressi del Lago di Garda e in Valpolicella emergono in modo particolarmente armonioso con sentori di amaro e una delicata piccantezza.

Suggerimento da PANEOLIO*:

*adatto alla mozzarella caprese o a un classico piatto di pasta.