

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

## DESCRIZIONE

L'Olio Extravergine di oliva completa la ricca produzione dell'Azienda Valerio Zenato immersa nella zona in cui l'olivo - come la vite - vantano tradizioni millenarie.

La molitura delle olive viene effettuata con caratteristiche macine di granito. L'Olio Extravergine, che si ottiene, presenta elevata digeribilità, ed è ottenuto dalla prima spremitura a freddo, delle nostre olive, mediante il metodo di lavorazione tradizionale discontinuo.

L'olio si caratterizza per il suo bouquet ricco e delicato e per il sapore fruttato dotato di buona intensità. Quest'olio si consiglia nell'alimentazione come condimento per le verdure, crude e cotte, e per piatti a base di pesce, cui conferisce la fragranza e l'aroma che lo caratterizzano.

## DATI PRODUTTIVI

### Olive

Le olive utilizzate sono quelle delle varietà tipiche del lago, in particolare Casaliva e Frantoio. Mediamente la densità d'impianto è di 400 piante ad ettaro.

### Raccolta

Effettuata manualmente, nel mese di novembre.

### Molitura

La molitura viene effettuata seguendo il metodo tradizionale discontinuo a freddo, con macine in granito.



**VALERIO  
ZENATO**

Prodotto e imbottigliato  
dall'azienda agricola  
**Valerio Zenato**  
Peschiera del Garda, Italia

Tel. +39 045 755272  
Fax +39 045 6409164

