

LonTa





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Oliveti:

Bassano del Grappa: località Due Santi

Bassano del Grappa: località Angarano

Natura dei terreni:

Colline vulcaniche e pendii calcarei di origine morenica

Varietà di olive:

Frantoio 85 %

Leccino 15 %

Data della raccolta:

Leccino: terza decade di Ottobre

Frantoio: prima decade di Novembre

Raccolta:

Olive raccolte a mano da piante secolari che orlano i vigneti della tenuta. I pendii sono tutti esposti a sud

Frangitura:

Olive defogliate e lavate dalle quali viene estratto l'olio a freddo con sistema continuo

Acidità:

0,2 - 0,3 %

Imbottigliamento:

Gennaio

Produzione:

3000 bottiglie da 500 ml

Caratteristiche dell' olio:

Colore: colore giallo con riflessi verdi

Profumo: gradevole profumo primario di oliva con note di mandorla e

sentori di erbe aromatiche

Sapore: palato con piacevoli percezioni fruttate, di buona struttura e con pasta dolce sostenuto nel finale da equilibrati toni amaro - piccanti.

Azienda Agricola
Vigneto Due Santi

di Zonta - ssa

Viale Asiago, 174
36061 Bassano del Grappa [VI] - Italia
Tel e Fax 0424 502074
email: info@vignetoduesanti.it