

lonta





## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### **Oliveti:**

Bassano del Grappa: località Due Santi

Bassano del Grappa: località S.S. Trinità

### **Natura dei terreni:**

Colline vulcaniche e pendii composti da rocce calcaree sedimentarie di origine marina

### **Varietà di olive:**

Frantoio, Leccino e altre varietà complementari

### **Data della raccolta:**

Leccino: terza decade di Ottobre

Frantoio: prima decade di Novembre

### **Raccolta:**

Olive raccolte 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

### **Imbottigliamento:**

Gennaio - Marzo

Olio imbottigliato senza filtrazione

### **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](mailto:info@vignetoduesanti.it)

Visite in cantina previo appuntamento telefonico  
dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 18.30 e il sabato dalle ore 8.00 alle 12.00