

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 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

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