

PIETRO ZARDINI

Olio extravergine 100% italiano

Zona di produzione: 100% italiano -Veneto

Suolo: terreni in prevalenza chiari e su detriti, marne calcaree e basalti

Varieta' di olive: Leccio e Frantoio

Colore: giallo paglierino con leggere sfumature di verde smeraldo

Bouquet: Fruttato con note di foglia verde;

Sapore: Olio di qualità superiore con un una nota fruttata molto persistente leggero retrogusto amarognolo tipico

Raccolta: raccolta manuale

Metodi di Molitura : Molitura istantanea delle olive con

procedimento a freddo

Abbinamento gastronomico: Ottimo crudo su insalate o

come condimento di carni e altre pietanze



Pietro Zardini

Via Cadeniso, 37029 San Pietro in Cariano -VR- Italy