

# MATERNIGO

## Olio Extra Vergine di Oliva Valpolicella



Il microclima particolarmente favorevole nei colli del Veronese e in particolar modo nella zona della Valpolicella ha permesso il diffondersi dell'ulivo assieme alla vite. Le olive sono raccolte nella tenuta di Maternigo, nel comune di Mezzane di Sotto, tra le colline della Valpolicella. L'olio extra vergine Maternigo viene estratto dall'oliva mediante semplici operazioni di tipo meccanico e fisico e ha un'acidità non superiore all' 1%.

### TECNICHE DI PRODUZIONE

**Brucatura a mano**

**Defogliazione e lavaggio con acqua**

**Macinazione con molazze**

**Estrazione con sistema discontinuo**

Pressatura

**Centrifugazione**

Separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione

**Filtrazione con cotone**

**Stagionatura e conservazione**

**Imbottigliamento**



**Formati**

500 ml



### NOTE AGRONOMICHE

**Zona di produzione**

Mezzane di Sotto, nella tenuta di Maternigo, tra le colline della Valpolicella

**Olivaggio**

Favarol, Grignano, Frantoio, Leccino, Pendolino

**Sistema di raccolta**

Brucatura a mano



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e naturale  
Verde con riflessi dorati  
Fluidità media

Fruttato, delicato  
Fragranze dolci mandorlate

A crudo su verdure, primi e secondi



Website



Video

@TedeschiWines

