



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, tre 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

