



Olio Extra Vergine di Oliva "Le Giare"

LE SPECIALITA': SPUMANTE, RECIOTO, NOVELLO, OLIO D'OLIVA E GRAPPA



Alcool:	--
Area Di Produzione:	Zona collinare della riva orientale del Lago.
Uve:	Olive dei nostri oliveti coltivati tra i nostri vigneti.
Composizione Del Suolo:	Terreno ghiaioso di origine morenica.
Sistema Di Vinificazione:	Spremitura a freddo.
Descrizione Organolettica:	Di profumo delicato, dal gusto pieno e fruttato, con acidità molto bassa.
Colore:	Verde tendente al giallo.
Profumo:	Delicato.
Sapore:	Gusto pieno e fruttato, con bassissima acidità (inferiore a 0.2%).
Temperatura Di Servizio:	Temperatura ambiente.
Conservazione:	Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.
Suggerimenti Gastronomici:	Consigliato per condire primi piatti, verdure e pietanze di ogni tipo.

Acidità totale:	g/l
Zucchero:	g/l
SO2 totale:	mg/l
SO2 libera:	mg/l
Estratto secco netto:	g/l
Acidità volatile:	g/l



CANTINE LENOTTI

Via S.Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744
info@lenotti.com