



## Olio Extra Vergine di Oliva "Le Giare"

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



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

---

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



**CANTINE LENOTTI**

Via S.Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR  
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744  
[info@lenotti.com](mailto:info@lenotti.com)