



LENOTTI
dal 1906

Olio

Extra Vergine di Oliva



Area di produzione: Zona collinare della riva orientale del Lago.

Olive: Olive dei nostri oliveti coltivati tra i nostri vigneti.

Composizione del suolo: Terreno ghiaioso di origine morenica.

Produzione: 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.

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM