



LENOTTI
dal 1906

Olio

Extra Vergine di Oliva



Anbauggebiet: Hügeliges Gebiet am Ostufer des Sees.

Oliven: Oliven aus unseren Olivenhainen, die zwischen unseren Weinbergen angebaut werden.

Boden: Moränischer Boden mit den typischen Steinablagerungen.

Produktion: Kalt gepresst.

Beschreibung: Zartes Aroma, voller und fruchtiger Geschmack, mit sehr geringer Säure.

Farbe: Grün neigt zu Gelb.

Duft: Empfindlich.

Geschmack: Voller und fruchtiger Geschmack mit sehr niedrigem Säuregehalt (weniger als 0,2%).

Trinktemperatur: Zimmertemperatur.

Lagerung: Kühl, trocken und dunkel lagern.

Serviervorschlag: Empfohlen zum Anrichten von ersten Gängen, Gemüse und allen Arten von Gerichten.

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM