

GRANAT

Olio extra vergine di oliva

CLASSICO



PROFIL

GERUCH
FRUCHTIG
GRÜN



GESCHMACK
BITTER
ADSTRINGIEREND
SCHARF
SÜSS



FARBE
goldgelb

AROMA
leicht fruchtig, Noten von Zitrusfrucht und Mandel

HERKUNFT

LAGE
Valpolicella

TERRAIN
Kalkhaltiger Moränenboden

SORTEN
Leccino, Frantoio, Grignano, Pendolino, Casaliva und Favarol

LESE
Handlese Ende Oktober

EXTRAKTIONSMETHODE
Kaltextraktion im kontrollierten Niedrigtemperaturbereich (unter 22°C)
in zwei Phasen

AUSBEUTE
1l Öl pro 11-12kg Oliven

Ein Blend mit Hang zur Klassik: Alteingesessene Olivensorten finden im Granat Classico zu einer leicht fruchtigen Komposition von samtiger Milde zusammen. Die für die Anbauggebiete am Gardasee und im Valpolicella typischen Charaktereigenschaften kommen mit einem Hauch Bitterkeit und dezenter Schärfe besonders harmonisch zur Geltung.

Tipp von PANEOLIO*:

*Passend zu Mozzarella Caprese oder einem klassischen Nudelgericht