MADONNA DELLE VITTORIE

Madonna delle Vittorie
Via Linfano 81 – 38062 Arco (Trento) Italia
Tel. cantina e agriturismo: 0464 505542
Tel. ufficio commerciale: 0464 304555
info@madonnadellevittorie.it
www.madonnadellevittorie.it

DENOCCIOLATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ESTRATTO A FREDDO

Proveniente da olive raccolte precocemente che vengono separate dal nocciolo.
Dalla spremitura della sola polpa si ottiene un olio più fluido di quello tradizionale e con un maggior numero di polifenoli totali.

VARIETÀ: Frantoio, Casaliva

COLORE: brillante, giallo con riflessi verdi

OLFATTO:
fruttato medio intenso di tipo verde (foglia) con sentori di mandorla e carciofo

SAPORE:
sensazione iniziale di dolce con successive note di piccante ed amaro di media intensità

ZONA DI PRODUZIONE:
Arco, Riva del Garda, Torbole