



BELLORA

*Tenuta di Naiano
since 1939*

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

FORMATO

0,5 l

AREA DI PRODUZIONE

Zone collinari veronesi del Lago di Garda.

Terreni poveri, molto calcarei, tendenzialmente alcalini, generalmente ricchi di potassio e fosforo, con scarsa solubilità.

LAVORAZIONE

Nel mese di novembre, le olive vengono raccolte a mano o con pettini e portate al frantoio in giornata; vengono quindi molite a pietra con l'antico e tradizionale sistema della spremitura a freddo, grazie al quale l'olio mantiene inalterate le sue proprietà organolettiche naturali.

ACIDITÀ TOTALE

0,40%

DEGUSTAZIONE

Colore verde intenso con riflessi giallo oro.

Ha un profumo delicato e un sapore fragrante con un leggero retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTO

Grazie al suo sapore delicato, si abbina perfettamente ai piatti di pesce tipici del lago: il lavarello innanzitutto, ma anche il luccio e la tinca. Ottimo anche nelle insalate e sulle minestre.



WWW.BELLORA.WINE

AZIENDA AGRICOLA BELLORA TOMMASO – LOCALITÀ NAIANO SN - 37010 CAVAION VERONESE (VR) ITALY
TEL. +39 0456267059 – EMAIL: INFO@BELLORA.WINE