



## DOP del Garda 0.5 L

Categoria: Oli

**Prezzo : € 17,00**

DESCRIZIONE	DOP del Garda del Frantoio Manestrini 0.5 l
INCI	
INFORMAZIONI ADDIZIONALI	<p>Area di produzione: zona collinare della Valtènesi - Garda Bresciano&lt;br /&gt; Varietà: oltre il 55% Leccino, Casaliva, Frantoio.&lt;br /&gt; Pianta adulte (ca. 50 anni) coltivate a vaso policonico.&lt;br /&gt; Periodo di raccolta e molitura: da fine ottobre a metà novembre.&lt;br /&gt; Tempo dalla raccolta e molitura: non supera le 24 ore. Estrazione a freddo&lt;br /&gt; Colore: Verde, più o meno intenso a seconda della sua maturità.&lt;br /&gt; Profumo: fruttato di olive fresche con sensazione di erbe aromatiche e&lt;br /&gt; delicato profumo di mandorla. Fruttato di oliva medio-leggero.&lt;br /&gt; Sapore: dolce, fruttato di oliva con una leggera sensazione di amaro&lt;br /&gt; e piccante.&lt;br /&gt; Acidità: molto bassa (0,2% - 0,3%)</p>
VIDEO	-