

FRATELLI VOGADORI

Olio di Oliva Extra Vergine

La Valpolicella gode di un microclima favorevole sia alla vita che all'olivo: abbiamo circa 62 piante in modo da produrre l'olio per la famiglia e l'extra viene venduto in cantina. Le olive sono raccolte a mano per poi essere portate in frantoio dove l'olio viene estratto in modo meccanico e naturale.

Le varietà sono Favaro e Grignano e le caratteristiche del nostro Olio di Oliva Extravergine sono:

Aspetto: limpido naturale.

Colore: verde con riflessi dorati.

Sapore: fruttato, delicato con fragranze dolci mandorlate.

Impiego: a crudo su verdure, primi e secondi piatti.

