



## SCHEDA TECNICA “ FIORI D’ OLIVO ”

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Lago di Garda - Brenzone

**COLTIVAR**  
Casaliva - Frantoio - Leccino

**TIPO E PERIODO DI RACCOLTA**  
Raccolta a mano, inizio raccolta ad Ottobre

**ESTRAZIONE**  
Lavorazione a freddo con il metodo tradizionale

**FORMATO**  
0,25 l - 0,50 l - 0,75 l

L'Olio Extra Vergine “Fiori d’Olivo” è ottenuto mediante la spremitura di Olive raccolte a mano da Olivi secolari sulla sponda Orientale del Lago di Garda, in particolare a Brenzone. L'Olio non viene sottoposto ad alcun tipo di filtraggio ed è caratterizzato da un basso valore di acidità (0,2 %).

Di colore verde e dal sapore leggermente amaro piccante con note di mandorla

