

## Olio Extravergine di Oliva Organizzazione Produttori



**TIPOLOGIA** Olio Extra Vergine di Oliva O.P. - Filiera Certificata CSQA n. 34887

**ORIGINE** 100% Italiano

**VARIETÀ** Casaliva, Reza, Fort, Trepp, Frantoio, Leccio, Leccino, Pendolino

**ZONA** Sponda Veronese del Lago di Garda, Colline Moreniche, Valpantena, Valpolicella, Valle d'Illassi, Valle d'Alpone ed entroterra Veronese

**RACCOLTA** La raccolta inizia in un periodo che va da metà ottobre a tutto gennaio a seconda dell'andamento dell'annata. Si svolge esclusivamente con l'ausilio di scale a pioli, scuotitori manuali pneumatici e grandi reti a terra. Lo stoccaggio delle olive in azienda avviene in cassette ventilate dal contenuto massimo di 18-20 kg mentre in frantoio in cassoni da 250-500 kg

**MOLITURA** La molitura avviene entro il giorno successivo alla consegna delle olive. La spremitura avviene a freddo per pressione meccanico-fisica attraverso un impianto a ciclo continuo Peralisi a doppia centrifugazione con tecnologia DMF a basso consumo di acqua presso il frantoio della Cooperativa POG - Produttori Olivicoli Gardesani Sca di Caprino Veronese (VR)

**STOCCAGGIO** Locale sotterraneo, al buio in contenitori di acciaio Inox

**CARATTERISTICHE** fruttato leggero, equilibrato, con note leggere di amaro e piccante con colore verde con riflessi dorati

**ABBINAMENTI** Particolarmente indicato per verdure crude, carni bianche e pesce