



CASTAGNOLE DELLE LANZE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Tenuta Valdovina

L'olio extravergine di oliva piemontese rappresenta la rinascita di un'antica tradizione medievale che oggi rifiorisce tra i vigneti delle Langhe, del Monferrato e del Pinerolese. Ottenuto principalmente da varietà resistenti al freddo come Leccino e Frantoio, si distingue per essere un prodotto raro, esclusivo e di nicchia. Al palato esprime un profilo unico, caratterizzato da un'acidità molto bassa e da un gusto leggero, delicato e fruttato, perfetto per esaltare i piatti tipici del territorio

COMUNE: Occimiano

CULTIVAR: Coratina, Frantoio, Leccino, Maurino, Moraiolo

MODALITÀ DI RACCOLTA: A mano, direttamente dall'albero

METODO DI LAVORAZIONE: Procedure meccaniche con estrazione a freddo

COLORE: Giallo dorato limpido con riflessi verdi

PROFUMO: Si riconoscono i profumi caratteristici dell'oliva, della foglia di ulivo, della mela matura, della mandorla e le note aromatiche tipiche del basilico

SAPORE: L'amaro iniziale è seguito da una nota piccante che contribuisce a preservare il carattere elegante e fine del prodotto

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente a minestre di verdure o di legumi, tartare di carne, carni bianche alla griglia o pesce al vapore, verdure fresche e grigliate

CONSERVAZIONE: In luogo fresco ed asciutto al riparo da luce e fonti di calore

FORMATI: 0,50 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com