

# Roberto Mazzi e figli



## Olio Extra Vergine di Oliva "Le Calcarole"

Nome: Collina Calcarole

Zona di produzione: Negrar di Valpolicella

Varietà: Grignano, Favarol e Casaliva

Cru: Calcarole (315 m s.l.m.)

Forma di allevamento: tradizionale a vaso

Metodo di raccolta: si effettua nei primi giorni di novembre con brucatura manuale

Lavorazione: la spremitura avviene a freddo con molazze secondo il metodo tradizionale.

Caratteristiche: all'aspetto si presenta con u colore giallo oro vivace e riflessi verdastri. All'olfatto è intenso ma sottile ed elegante. Al gusto è fruttato, morbido, delicato, con buona persistenza aromatica. Bottiglie annue prodotte: circa 450