

Maternigo

Olio Extra Vergine di Oliva Valpolicella

Una certa rinomanza vanta l'olio prodotto nei colli del Veronese e in particolar modo nella zona della Valpolicella. Il microclima particolarmente favorevole ha permesso il diffondersi dell'ulivo assieme alla vite. Le olive sono raccolte nella nuova tenuta di Maternigo, nel comune di Mezzane di Sotto, tra le colline della Valpolicella. In base alle norme vigenti, l'olio per potersi fregiare del titolo di Olio Extravergine di oliva deve soddisfare le seguenti condizioni:

- Estrazione dall'oliva mediante semplici e blande operazioni di tipo esclusivamente meccanico e fisico.
- Acidità non superiore all' 1%.
- "gusto assolutamente perfetto".

La perfezione può essere raggiunta solo se tutte le operazioni che concorrono alla produzione dell'olio risultano corrette.



Note agronomiche

Zona di produzione: Mezzane di Sotto, nella tenuta di Maternigo, tra le colline della Valpolicella.

Olivaggio: Favarol, Grignano, Frantoio, Leccino, Pendolino.

Sistema di raccolta: brucatura a mano, che permette di mantenere le olive integre.

Tecnica di produzione

Olive: varietà prima menzionate.

Brucatura a mano

Defogliazione e lavaggio con acqua

Macinazione con molazze

Estrazione con sistema discontinuo: pressatura.

Centrifugazione: separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione.

Filtrazione con cotone

Stagionatura e conservazione

Imbottigliamento

Descrizione dell'olio

Aspetto: limpido naturale.

Colore: verde con riflessi dorati.

Sapore: fruttato, delicato con fragranze dolci mandorlate.

Densità: fluidità media.

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

Formati: 500 ml