

Millenario



Nella storica olivaia di Varignano troviamo l'Olif de Bòtes, l'olivo più antico del Garda Trentino con età stimata di circa mille anni, Millenario appunto. Il nome di quest'olio racconta la storia della nostra famiglia e la tradizione contadina della coltivazione dell'olivo ad Arco.

Viene prodotto con le olive degli alberi secolari più antichi di tutto il Garda Trentino, raccolte a piena invaiatura per esaltarne il fruttato e per emozionare i palati più fini.

Dal 2017, Millenario è olio del Presidio Slow food.

Descrizione

Millenario è un olio fruttato medio – leggero gentile ed elegante:

-- All'**olfatto** i sentori di foglia di carciofo lo caratterizzano accompagnati da note di erba falciata.

-- Al **palato** la prevalenza piccante e il piacevole amaro rimandano a sentori di mandorla verde e carciofo.

Abbinamenti

Consigliamo di abbinarlo a piatti delicati, crudità di pesce, primi piatti di verdure, insalate o pinzimonio e pesce al vapore.

Profilo sensoriale

AMARO: 4/10 | **PICCANTE:** 5/10 | **FRUTTATO:** 6/10

Informazioni tecniche

Annata: 2020

Denominazione:

Olio Extravergine di oliva Biologico Monocultivar Casaliva

Metodo di estrazione:

Estratto a freddo con frantoio a ciclo continuo a due fasi.

Acidità Libera: 0,23%

Perossidi: 5,41 meqO2/Kg

Polifenoli: 445,20%

Acido Oleico: 79,71%

