



COSTA  
**ARENTE**

## Olio extra vergine di oliva Costa Arente

**Denominazione prodotto:** Olio extra vergine di oliva

**Definizione:** Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

**Origine:** Denominazione di Origine Protetta Veneto - Valpolicella

**Cultivar:** Grignano, Favarol, Leccio, Casaliva

### PROFILO SENSORIALE

**Olfatto:** Al naso si percepiscono sentori erbacei con note che ricordano la mela verde.

**Gusto:** Al palato si percepiscono sentori di carciofo che si legano alle note di mela e frutta bianca. Il piccante è gradevole e denota la qualità di quest'olio.

### CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per preparare sfiziose insalate con verdure e frutta, bruschette estive e piatti a base di verdure.

