

RUBINELLI VAJOL

olio

olio extra vergine di oliva "pianeto"

Varietà: Grignano, Favarol (autoctone), Pendolino, Leccino, Frantoio e Moraiola.

Acidità media inferiore a 0,2%
Altitudine uliveti: da 170 a 320 mt.

L'olio extravergine di oliva è ottenuto da una selezione accurata delle olive raccolte a mano negli uliveti della famiglia.

È ottimo crudo per valorizzarne al massimo le sue proprietà.
Insaporisce ogni tipo di pietanza.

Oltre alla tipicità della composizione del terreno che determina l'unicità organolettica del frutto, uno dei segreti dell'eccellente qualità e della squisitezza del gusto è la molitura con sistemi di estrazione tradizionali, che avviene rigorosamente nello stesso giorno, a poche ore dalla raccolta delle olive dalla pianta.



Ha il colore giallo-verde intenso della clorofilla e un profumo lievemente fruttato. Ha un sapore delicato con sentori di erba fresca. Leggermente piccante, al gusto rilascia eleganti note di buccia di limone: un dono delle pregiate olive autoctone Grignano. È un olio extravergine dalle caratteristiche uniche.





Azienda agricola

Via Paladon, 31 · Località Vajol · 37029 San Pietro in Cariano
Valpolicella · Verona · Italia

www.rubinellivajol.it · info@rubinellivajol.it

tel/fax +390456839277 
mobil +393474223944 

mobil +393483330411 
mobil +393487145744 

P.IVA/CF 04205940234

 Azienda Agricola RUBINELLI VAJOL