



(OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA)

“OLEUM OLEAE TENIMENTI DE AMBROXIIS”

AZIENDA

SOC. AGRICOLA “IL PIANORO” S.S.
Strada dei Monti 14
37124 Verona – Italia
e-mail: tenimentideambroxiiis@gmail.com

web site: <http://www.tenimentideambroxiiis.it>

Azienda associata A.I.P.O. (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) e al Consorzio di Tutela dell’Olio Extravergine di Oliva Veneto D.O.P.

STORIA

L’azienda coltiva gli olivi secondo le metodologie tradizionali della zona. Con molta passione si dedicano all’attività gli ultimi discendenti di un’antica famiglia veronese. Pietro e i figli Paolo e Andrea seguono oggi i propri tenimenti situati alle prime propaggini della Valpolicella in zona dominante sopra Parona.

BOTTIGLIA

Bottiglia di vetro verde scuro tipo “Dorica” in forma cilindrica da 500 ml.

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Olio extravergine di oliva

Olio d’oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

ANNATA DI PRODUZIONE

Campagna olivicola 2011/2012. Le olive sono state raccolte nel mese di novembre 2011.



CULTIVAR

Blend di varietà Grignano, Leccino, Frantoio

ZONA DI PRODUZIONE

Fondi di proprietà in zona dominante sopra Parona, inizio Valpolicella, Verona.

ALTIMETRIA

150/200 metri s.l.m. con prevalenza di scheletro nel terreno.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Le piante sono coltivate a vaso aperto polifonico ; è eseguita la potatura annuale e la difesa a contrasto dei parassiti, la concimazione è organica

ETA' MEDIA DELLE PIANTE

La maggior parte ultracentenarie e centenarie

RACCOLTA

La raccolta viene eseguita a mano nel momento migliore di maturazione (invaiatura)

SPREMITURA

La spremitura avviene con un impianto di lavorazione a ciclo continuo a estrazione a freddo, a poche ore dalla raccolta.

CONSERVAZIONE

Lo stoccaggio dell'olio è attuato in cisterne di proprietà dell'azienda in acciaio inox a temperature controllata con decantazione naturale del prodotto prima dell'imbottigliamento per non alterare i delicati equilibri dei sapori e profumi.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

Colore:

dal giallo al dorato con lievi tonalità di verde

Aroma :

fruttato leggero con note di frutta matura che ricorda le varietà autoctone del territorio veronese

Sapore :

l'ingresso al gusto è dolce e termina con un piacevole lieve piccante. Il sentore dell'amaro è in equilibrio tra la parte erbacea che sa evidenziare sensazioni di frutta matura. In evoluzione.

UTILIZZO IDEALE

Usato crudo, l'olio extravergine "OLEUM OLEAE TENIMENTI DE AMBROSIIS", conferisce gusto ai cibi esaltandone il sapore.

NOSTRI MIGLIORI CLIENTI

Lo trovi in vendita a Cortina, Forte dei Marmi, Washington D.C. , Londra e nei migliori ristoranti e rivenditori specializzati.