

Olio Extra Vergine di Oliva

L'Olio Extravergine di Oliva arricchisce la nostra produzione aziendale, è ottenuto da olivi di proprietà situati in prossimità dei vigneti.

Tipo di Raccolta: rigorosamente Manuale ad inizio Novembre

Caratteristiche organolettiche: si presenta di colore verde, dorato. Il profumo è intenso, fruttato e fragrante. Il sapore è delicato, tipico dell'olio del Lago di Garda con una lieve percezione piccante.

Abbinamenti: si consiglia su piatti delicati a base di pesce di Lago, verdure crude o grigliate e carni bianche.



BERGAMINI
Azienda Agricola