

ANTOLINI: NON SOLO VINO MA UN'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA FAVOLA E NATURALE DA ASSAGGIARE

La filosofia di Pier Paolo Antolini è quella del totale rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore e della qualità del prodotto finito, praticando la lotta integrata, biologica e naturale, non solo nella produzione dei vini ma anche dell'olio di oliva extravergine. Così dai vecchi olivi di "Morpio" e "Caato", zona climatica adatta a questo tipo di colture, si allevano e coltivano olive Italiane e questo prezioso olio extravergine. La raccolta avviene manualmente nei mesi di Novembre e Dicembre solo quando il frutto è nelle condizioni di raccogliarlo e portarlo subito in frantoio. La spremitura viene effettuata da un frantoio situato sempre a Prognol di Marano di Valpolicella. La produzione è limitatissima, circa 200-300 bottiglie. È venduto in bottiglia da 500 ml con salva goccia. La pratica di coltivazione delle olive e produzione di olio in questa zona è fatta risalire in epoca altomedioevale e le varietà di olivo presenti e autorizzate da sole o congiuntamente, sono: il Grignano o il Favarol, il Leccino, Casaliva o Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Como, Trep o Drop, nonché e altre, altre varietà sperimentali presenti negli oliveti. L'olio viene fatto decantare naturalmente e filtrato in modo naturale (cotone idrofilo) prima dell'imbottigliamento. Organoletticamente si mostra con un colore giallo paglierino intenso, brillante, con sfumature dorate integre e compatte; profumo delicato di oliva, piacevole; gusto molto equilibrato al primo impatto, delicato e avvolgente, nel finale. Abbinamenti possibili, grazie alla sua morbidezza, è ideale per condimenti delicati come il pesce, gli asparagi bianchi, il salmone, nonché minestre con legumi, carni alla brace e ci che piace e per chiunque ami oli delicati. per maggiori Info: Azienda Agricola Antolini

Via Prognol, 22

37020 Marano di Valpolicella (VR)

Tel: 045 7755351

Fax: 045 7755351

web: www.antolinivini.it

e-mail: info@antolinivini.it

À