



VILLA CORDEVIGO

OLIO

EXTRAVERGINE DI OLIVA

Gli olivi si trovano nella tenuta di Cordevigo, a Cavaion Veronese, sulle colline che circondano il Lago di Garda. Le varietà sono Casaliva, Leccino e Grignano. Dopo la raccolta a mano dalla pianta, nel mese di Novembre, le olive vengono frante a freddo entro 24 ore dalla raccolta, previo lavaggio con acqua a temperatura ambiente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore verde con riflessi paglierini. Bouquet fruttato con sentori di albicocca e mela. Sapore armonico con note di mandorla dolce.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Olive trees are grown in Cordevigo estate, in the area of Cavaion Veronese, on the hills surrounding Lake Garda. Olive varieties are Casaliva, Leccino and Grignano. After hand picking, in November, olives are cold pressed within 24 hours from the harvest after being washed with room temperature water.

TASTING NOTE
Green colour with straw reflections. Fruity bouquet

with notes of apricot and apple. Balanced taste with hints of sweet almond.

KALTGEPRESSTES OLIVENÖL
Die Bäume wachsen im Landgut Cordevigo in Cavaion Veronese, auf den Hügeln die den Gardasee umgeben. Olivensorten sind Casaliva, Leccino und Grignano. Nach der Ernte von Hand, im November, die Oliven werden innerhalb 24 Stunden nach der Ernte in Wasser mit Raumtemperatur gewaschen und kaltgepresst.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE
Das Öl ist grün und schimmert strohgelb. Es hat ein fruchtiges Bouquet mit Aprikosen und Apfeldüften und einem harmonischen Geschmack mit Noten süßer Mandeln.