

Bussola

olio extra vergine di oliva

Sorten:
40 % Leccino – 30 % Frantoio
15 % Moraiolo – 10 % Grignano
5 % Maurino, Pendolino, Casaliva, Favarol

Bezeichnung:
Natives Olivenöl Extra

Verfallsdatum:
Mindestens 24 Monate nach der Abfüllung

Produktionstechnik:
Wird durch Niedertemperatur Pressen
handgepflückter Oliven gewonnen

Bereich:
Hügel von Negrar di Valpolicella
von 240 bis 500 m über dem Meeresspiegel

Erhaltung:
An einem kühlen, trockenen Ort,
fern von Licht und schlechten Gerüchen

Idealer Verzehr:
Roh auf Bruschetta, Salaten und warmen Gerichten

Bussola Tommaso
viticoltore in Negrar di Valpolicella
www.bussolavini.com - info@bussolavini.com
tel. +39 045 7501740