



Olio extravergine di oliva

Bottiglia 75cl



OLIVETI

60% Reggiano 20% Perlarola
20% Leccino



MOLITURA E CONSERVAZIONE

Spremitura a freddo verso la fine di ottobre. Per mantenere intatte le caratteristiche dell'olio Sabaini, si consiglia di conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore.



ZONA DI PRODUZIONE

Olivi di Monte Castello d'Illasi nel paese di Illasi, provincia di Verona. Altitudine 250 ms.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Suolo calcareo con presenza di scheletro e tufo.



NOTE DEGUSTATIVE

Olio dal sapore equilibrato, aromatico e deciso.



PERIODO DI RACCOLTA

Ottobre



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto a tutti i piatti della tradizione gastronomica italiana.