



CORTE RUGOLIN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



L'uliveto da cui ha origine l'olio extra vergine di oliva Corte Rugolin è parte della tenuta "Conca d'Oro", situata sulle colline di San Giorgio Ingannapoltron, a poca distanza dal Lago di Garda. Nell'ottica della conservazione delle colture tradizionali e della biodiversità della Valpolicella, coltiviamo questo appezzamento a mano e senza utilizzo di fitofarmaci. Il risultato è un olio dal colore giallo con lieve tonalità di verde: all'olfatto è equilibrato e non aggressivo, dal fruttato leggero, mentre al gusto le note leggere di amaro e piccante si integrano armonicamente con la nota dolce e fruttata.

Nome: Olio extravergine di oliva

Origine: uliveto collinare a San Giorgio Ingannapoltron (Sant'Ambrogio di Valpolicella)

Varietà: grignano

Raccolta: brucatura a mano, con agevolatori

Epoca di produzione: inizio novembre

Estrazione: a freddo.

Abbinamento: l'olio extra vergine di oliva si presta per abbinamenti a tutto pasto con verdure cotte, crude, insalate di varie tipologie. Valorizza pesce al vapore e carni grigliate.

Formato: bottiglia da 500 ml, lattine da 3l e 5 l.