



# ZANONI

Azienda Agricola Zanoni Pietro  
via Are Zovo 16.D, 37125 Quinzano di Verona, Tel.Fax (+39) 045 8343977  
www.pietrozanoni.it  
info@pietrozanoni.it

---

## Olio Extra Vergine di Oliva

### GLI OLIVI

Gli olivi sono coltivati sui pendii terrazzati delle colline a Nord di Verona in posizioni particolarmente soleggiate ad una altezza di 200-250 m, praticamente al limite Nord della coltivazione dell'olivo.

Oltre il 50% delle olive provengono dalle tipiche varietà locali, Favarol e Grignano per il restante Leccino e Moraiolo ed altre varietà locali come il Pertegon.

Le olive sono precocemente raccolte a mano senza l'ausilio di mezzi meccanici ad inizio invaiatura entro le prime settimane di novembre ed immediatamente frante e spremute a freddo.

L'olio così ottenuto è conservato in contenitori di acciaio fino al suo naturale illimpimento nella primavera successiva per essere poi imbottigliato.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

L'olio si presenta di un colore giallo con riflessi verdini soprattutto quando è giovane. Il profumo è particolarmente fine e ricorda il frutto di provenienza. Al gusto si riconferma il fruttato con sensazioni di mandorla, dolce e lievemente piccante nel finale.

Il prodotto è quindi non filtrato e può formare un lieve deposito in bottiglia. È doveroso conservarlo al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

