



VENTURINI

**OLIO
EXTRA
VERGINE
DI
OLIVA**

L'azienda già conosciuta e rinomata per la produzione dei suoi pregiati vini D.O.C. Classici, Valpolicella, Amarone e Recioto, ha da qualche tempo avviato la produzione di un altro interessante prodotto di qualità: l'olio extra vergine di oliva.

Quest'olio è ottenuto grazie ad una selezione rigorosa ed accurata delle olive, delle varietà "grignano", "leccino" e "favarol", raccolte a mano e molite nei frantoi consorziati entro due giorni dalla raccolta con metodi di spremitura completamente naturali.

Questo prodotto, dall'inconfondibile colore giallo-verde, dall'odore leggermente fruttato e dal retrogusto muschiato, ha già guadagnato una propria nicchia di mercato e molti estimatori. È consigliabile consumarlo crudo per non alterare le sue doti di finezza e fragranza, insaporisce ogni tipo di pietanza e, con il suo gusto delicato, è adatto ad esaltare soprattutto i piatti di pesce, bollito e alla griglia, le carni bianche e le verdure al vapore.

Contenuto: 500ml



The company is already well-renowned for producing vintage valpolicella, Amarone and Recioto D.O.C. Classico wines and some time ago started producing another interesting quality product: extra virgin olive oil.

The oil is obtained from a rigorous and accurate olive selection process from the "grignano", "leccino" and "favarol" varieties, hand-picked and milled at the consortium-owned press within two days of harvesting using completely natural crushing methods. With its unmistakable yellow-green colour, lightly fruity smell and musky aftertaste, this product has already earned its own market niche and many admirers.

It is best consumed raw to enjoy its qualities of subtlety and fragrance in their purest form. While it can be used to season any dish, its delicate taste makes it especially suitable for improving fish, boiled or grilled dishes, white meat and steamed vegetables.

Net Cont. 500ml