

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzane di Sotto, località Tamasotti

ALTITUDINE

250 metri slm

VARIETÀ:

Grignano 80%, Leccino, Favarol, Pendolino e Frantoio 20%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Vaso basso

PRODUZIONE

Prodotto dai nostri 3 ettari di oliveto nella Valle di Mezzane, dove il clima è ideale per la produzione di olio e il terreno è caratterizzato da un substrato di marna e arenarie che conferisce un caratteristico sapore intenso ma delicato.

La produzione è Biologica in rispetto del nostro territorio, è composto da un 80 % di Grignano, e il restante 20% di cultivar diverse come Leccino, Favarol, Pendolino e Frantoio. Prodotto con Spremitura a freddo.

NOTE SENSORIALI

Presenta un colore verde brillante e riflessi dorati, dal profumo fruttato medio, con piacevole sensazione di erba verde e foglia di carciofo.

Al palato ha un sapore armonico, complesso, che ricorda erbe aromatiche e i fiori di campo. Piccante e persistente nel fruttato, lascia una gradevole sensazione di freschezza e pulizia al palato, accompagnata da un'elegante armonia di sapori.

Acidità 0,14 - Perossidi 6,39 - Polifenoli 368 - Acido Oleico 74,64 - Esteri Etilici 4,17.

CAPACITÀ:

500 ml.

**I Tamasotti**

Via dei Ciliegi, 10 – 37030
Mezzane di Sotto – Verona – Italia

Tel. +39 340 267 8144
E-mail: info@itamasotti.it

www.itamasotti.it
 