



Ronchi Olio di Oliva Extravergine



Colore: assume gradazioni che partono dal verde intenso fino ad arrivare al giallo più chiaro.

Profumo: Caratteristiche note intese di oliva e di verdura, frutta che si sprigiona scaldandolo a 28° C con il palmo della mano.

Sapore: ha un gusto molto intenso. Si avverte un sapore fruttato e pungente che rappresenta una caratteristica molto importante del gusto per l'alto contenuto di polifenoli (antiossidanti).

Caratteristiche:

Da un punto di vista prettamente salutare l'olio ha capacità nutritive straordinarie. Infatti è dimostrato che un equilibrato utilizzo di olio extravergine di oliva protegge cuore ed arterie, abbassa il livello di colesterolo nel sangue, rallenta l'invecchiamento delle cellule cerebrali ed esercita un potere di prevenzione per l'aterosclerosi.

Varietà:

Grignano Favarol Leccino

Età d'impianto:

Oltre 300 anni

Resa in olio:

raggiunge il 18-19%

Spremitura:

a freddo in continuo



Azienda Agricola Baltieri Andrea & Agriturismo Viticcio dei Ronchi

Via Bisano, 11 ☎ 37141 Mizzole Verona ITALY ☎ P.IVA 03350950238 CF. BLTNDR70C08L781J ☎ REA 329394
Tel. e Fax 045 8841073 ☎ info@viticciodeironchi.it ☎ www.viticciodeironchi.it