

OLIO
EXTRA VERGINE D'OLIVA
VENETO VALPOLICELLA D.O.P.



VILLA SAN CARLO
www.villasancarlo.wine

OLIO

EXTRA VERGINE D'OLIVA

VENETO VALPOLICELLA D.O.P.

L'Olio Extra Vergine di Oliva Villa San Carlo è un Extra Vergine ottenuto dalla spremitura di olive prodotte unicamente nell'azienda agricola di famiglia: 10 ettari di olivi secolari esposti a sud-ovest, disposti su terrazzamenti immersi tra boschi e vigneti, sulle pendici delle colline di Montorio ad est di Verona.

Varietà di olive:

Grignano 60%, Favarol 30%, Frantoio, Leccino e Pendolino.

Coltivazione: esclusivamente olivi di proprietà su un terreno ove si sostiene l'inerbimento totale, per il rispetto della biodiversità ambientale, arricchito dall'uso di selezionati concimi organici. Si pratica una potatura annuale per l'equilibrio vegetativo e produttivo.

Aspetto: limpido da filtraggio, giusta fluidità, colore verde con intensi riflessi giallo dorato.

Descrizione: fruttato leggero, delicato e fresco, dove i descrittori tipici della zona, quali l'agrumato e la frutta bianca, si integrano perfettamente alla mandorla dolce e alle erbe aromatiche e che avvolti dal sentore di carciofo donano armonia all'olio.

Abbinamento: piacevole su verdure crude e cotte, per insaporire una classica bruschetta calda, per elevare il sapore di una vellutata di legumi, per completare la preparazione di piatti di carne bianca o rossa, come anche di pesce, per donare un tocco vellutato ad una battuta di carne o pesce crudi. Molto particolare l'abbinamento ai latticini, ove riesce a far emergere il sentore fresco del latte e a cui dona una decisa punta erbacea.

Villa San Carlo Extra Virgin Olive Oil is an Extra Virgin oil obtained by pressing only the olives grown on the family farm, which is a 10-hectare olive grove on the slopes of the Montorio hills to the east of Verona, facing the south-west and spanning pieces of land immersed in woods and vineyards where these olive trees have grown and flourished for many centuries.

Olive cultivars:

Grignano 60%, Favarol 30%, Frantoio, Leccino and Pendolino.

Cultivation: the oil is made exclusively from olives grown on the olive trees on the family estate, which is entirely grassed over to protect the environmental biodiversity and organic fertilisers are used to nourish the plants. The trees are pruned every year to maintain a balanced vegetation and production.

Appearance: clear and filtered, with optimum fluidity, green colour with intense golden yellow highlights.

Description: Light and fruity, delicate and fresh, and where the typical flavours of the area, such as citrus and white fruit, blend perfectly with sweet almond and herbs wrapped in a hint of artichoke, bringing harmony to the oil.

Pairing: Tasty on cooked and raw vegetables, ideal for adding flavour to a classic warm bruschetta, enhancing the taste of a creamy bean soup, adding the finishing touch to white or red meat dishes and fish dishes too, or adding a velvety texture to steak tartare or raw fish. Unique when paired with dairy products, where it brings out the fresh taste of the milk, giving it a distinctively grassy flavour.

VILLA SAN CARLO

www.villasancarło.wine