



Un lago, il suo Vino.



**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
GARDA DOP**

Varietà di olive:
Casalivo, Leccino, Pendolino.

Provenienza:
versante veronese del Lago
di Garda.

Tipo di raccolta:
brucatura a mano

Metodo di estrazione:
impianto
tradizionale e continuo.

**Caratteristiche
organolettiche:**
colore verde chiaro; profumo
fruttato, delicato, verde; sapore
delicato, morbido.

Si abbina a:
per la sua delicatezza è ideale con
il pesce e le verdure crude.



CANTINA CAORSA