

## CA' MICHIEL Olio Extra Vergine di Oliva

Gli oliveti di Villa Angarano sono piante secolari che si trovano su un terreno collinare con esposizione a Est – Sud/Est. L'escursione termica notte e giorno e la costante brezza asciutta notturna della Valsugana hanno da sempre favorito questa coltura. Le varietà delle olive sono Frantoio, Leccino, Pendolino. Le olive vengono raccolte a mano e accuratamente defogliate. La frangitura avviene a freddo entro 48 ore dalla raccolta.



<b>VARIETÀ DELLE OLIVE</b>	frantoio, leccino, pendolino
<b>AREA DI PRODUZIONE</b>	200m slm, su versante collinare esposto a est-sud/est
<b>SUOLO</b>	alluvionale e marnoso, a medio impasto
<b>PERIODO DI RACCOLTA</b>	non oltre il 15 gennaio

### ANALISI SENSORIALE

<b>VISTA</b>	verde-oro con modeste variazioni del giallo
<b>OLFATTIVA</b>	bouquet intenso ed elegante con sentori erbacei
<b>GUSTO-OLFATTIVA</b>	finale con leggero aroma piccante di peperone