

ITA


L'ANTICA QUERCIA



I SOGNI
PIÙ BELLI
NASCONO
ALL'OMBRA
DI UN GRANDE
ALBERO



OLIO

EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO 100% ITALIANO

Varietà Olivi

Leccino e Frantoio allevati a vaso sui pendii intorno alla Quercia e lungo tutto il perimetro della tenuta.

Suolo

Impasto morenico di origine glaciale

Clima

Temperato fresco prealpino
con piovosità media di 1250 mm/anno

Molitura

Spremitura a freddo mediante procedimenti meccanici effettuata entro 24 ore dalla raccolta esclusivamente manuale.

Temperamento

Colore verde con riflessi giallo oro.
Al naso evidenzia note di erba fresca e sentori di mandorla. Al palato è avvolgente ed elegante con chiusura aromatica e piccante.

Confezione

Astuccio marchiato con bottiglia singola da 0,50 L

L'Antica Quercia
Via Cal di Sopra, 8
31015 Conegliano TV

t/ +39 0438 78 93 44
info@anticaquercia.it
www.anticaquercia.it