



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



500 ML

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LECCINO

DENOMINAZIONE: Olio Extra Vergine di Oliva.

CULTIVAR: 100% Leccino, presente nel Lago di Garda già dal 1900.

CATEGORIA: Fruttato, Leggero.

PRODUTTIVITÀ DELL'ULIVETO: 30/45 q.li per ettaro.

RESA OLIVE OLIO: 8-11 %.

TERRENO: Morenico, Calcereo.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Valtènesi.

PERIODO DI RACCOLTA: Fine Ottobre, primi di Novembre.

SISTEMA DI RACCOLTA: Bacchiatura su teli e molitura entro 24 ore.

SISTEMA DI ESTRAZIONE: Estrazione a freddo in impianto continuo.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore dorato con riflessi verdognoli, equilibrato, gentile, fruttato, caratterizzato da sentori che rimandano alla valeriana e tarassaco.

PROFUMO: Fruttato Leggero.

FRUTTATO DI OLIVA: Intenso.

AMARO: Assente

PICCANTE: Leggero, Assente.

DOLCE: Intenso.

ACIDITÀ LIBERA: 0,2%.

PEROSSIDI: 8 meqO₂/Kg.

POLIFENOLI: 98 mg/kg.

TOCOFEROLI: 244 mg/kg.

ABBINAMENTO: a crudo, affettati, insalate, pesci, carne.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL LECCINO

DENOMINATION: Extra Virgin Olive Oil.

PRODUCTION AREA: Puegnago, Valtènesi, Lake Garda, Italy.

CULTIVAR: 100% Leccino, a cultivar present in the Lake Garda area since the beginning of the 20th century.

CATEGORY: Light and fruity.

PRODUCTIVITY OF THE OLIVE GROVE: 30/45 quintal per hectare.

OLIVE OIL PRODUCTION: 8-11 %.

SOIL: Moraine, Chalky.

HARVEST: End of October, beginning of November.

HARVESTING METHOD: The olive harvest is still carried out using the traditional "hand stripping" system. Nets are placed under the olive trees on which the farmers can comb through the olives before being placed into suitable plastic crates in order to guarantee that the fruit is properly aired and pressed within 24 hours.

EXTRACTION SYSTEM: Cold extraction in continuous plant.

DESCRIPTION: Golden colour with greenish hints, light fruity, gentle mild oil characterised by fruity notes with hints of valerian and dandelion.

SERVING SUGGESTION: Crude on grilled fish, roast or grilled meat, cold cut, salad.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



500 ML



NATIVES OLIVEN ÖL EXTRA LECCINO

BEZEICHNUNG: Leccino natives Olivenöl Extra.

OLIVENÖLSORTE: 100% Leccino.

BODEN: Lehmig und kalkhaltig, die besonderen klimatischen Verhältnisse ermöglichen die langsame Reifung der Früchte, die einen äußerst niedrigen Säuregrad haben.

HERKUNFT: Valtènesi, Puegnago del Garda.

ERNTE: von Hand geerntet.

KATEGORIE: Fruchtig, leicht.

PRODUKTIVITÄT DES OLIVENHAINS: 30/45 Zentner pro Hektar.

OLIVENÖLAUSBEUTE: 8-11%.

ERNTEZEIT: Ende Oktober, Anfang November.

SAMMELSYSTEM: Schlagen auf Blechen und Fräsen innerhalb von 24 Stunden.

ABSAUGSYSTEM: Kaltextraktion in kontinuierlicher Anlage.

BESCHREIBUNG: Goldene Farbe mit schwachen grünen Nuancen.

Elegant und zart mit ausgewogenen Tönen von Apfel und Oliven, mit einem Nachgeschmack von Mandeln.

EMPFOHLENE SPEISEN: Eignet sich für jede Art von Lebensmitteln insbesondere für Weißfleisch, Fisch, Abendbrot und Salate.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel./Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it