

MONOVARIETALE
DRIZZAR
GARDA DOP

Monovarietale di grande personalità, estratto dalle olive della sola varietà Drizzar, la principale cultivar autoctona del Lago di Garda. Fruttato Medio/intenso, avvolgente e di nobile struttura è caratterizzato da una nota piccante ampia e persistente.

AREA DI PRODUZIONE

Lago di Garda - Verona
Riviera degli Olivi

CULTIVAR

100% Drizzar

PERIODO DI RACCOLTA

Seconda Decade di Ottobre

ESTRAZIONE

Entro 4 ore dalla raccolta.
Impianto a ciclo continuo a 2 fasi.

CONSERVAZIONE

Cisterne in acciaio inox, in assenza di ossigeno.
Impianto di stoccaggio ad atmosfera e temperatura controllate.

FORMATI

100ml - 250ml - 500ml

PROFILO SENSORIALE

Olfatto: Fruttato medio/intenso verde, con sentori di mandorla verde, erba fresca ed erbe aromatiche.

Gusto: Piccante intenso e persistente, ben integrato con amaro di media intensità.

(Fonte: Aiipo, Rapporto di prova n. 59/1 del 18.11.2014)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti di pesce e crostacei;
Pesci nobili alla griglia;
Selvaggina e carni al sangue e crude;
Vellutate di ortaggi.



Lago di Garda
Torri del Benaco, Verona, Italia
Tel. +39 045 6296711
info@paolobonomelli.com
www.paolobonomelli.com

Paolo Bonomelli
BOUTIQUE OLIVE FARM