

Garda DOP

Frantoio Madonna delle Vittorie

Olio extra vergine di oliva DOP

Natives Olivenöl Extra DOP

Extra virgin olive oil DOP

Olio proveniente da olive certificate DOP coltivate nell'Alto Garda.

Öl aus DOP-zertifizierten Oliven aus dem Alto Garda.

Oil from DOP-certified olives grown in the Alto Garda area.

CULTIVAR

BLEND

Casaliva (80%), Frantoio, Leccino, Pendolino

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato leggero con sentore erbaceo.

Leicht fruchtig mit kräutigen Noten.

Slightly fruity with herbaceous notes.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Sensazione iniziale leggermente dolce con successive note di amaro e piccante e retrogusto di mandorla.

Leicht süß am Anfang mit anschließenden bitteren und scharfen Noten und einem Nachgeschmack von Mandeln.

Slightly sweet at the beginning, followed by bitter and spicy notes and an aftertaste of almonds.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Carni bianche, pesce di lago, verdure e legumi, formaggi freschi, pasticceria, gelato.

Weißes Fleisch, Seefisch, Gemüse und Hülsenfrüchte, Frischkäse, Gebäck, Eis.

White meat, freshwater fish, vegetables and legumes, fresh cheese, pastries, ice cream.