



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Olio Extra Vergine di Oliva

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dal 1353 i conti Serego Alighieri discendenti del poeta Dante, coltivano con amore e professionalità le loro possessioni in Valpolicella, dedicandosi alla vite e ad altre colture tradizionali del territorio per arricchire la tavola di specialità alimentari di pregio.

Olio extra vergine dal sapore delicato, fruttato e speziato. Le olive, raccolte a mano e lavorate con l'antico sistema delle molazze (grandi ruote di granito), provengono dalle storiche Possessioni dei Conti Serego Alighieri in Valpolicella Classica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo dorato con riflessi verdi.

Olfatto: intenso ma delicato e gentile.

Palato: dolce e delicato, con intriganti sensazioni mandorlate.

CONSIGLI PER L'USO

Adatto a tutti gli usi di cucina, in particolare per le preparazioni dei primi piatti della cucina mediterranea, per le zuppe di verdura e legumi, per le carni dai sapori delicati e del pesce d'acqua dolce. Ideale per condire verdure fresche cotte e grigliate, carni crude (carpaccio) e per la preparazione di salse (maionese).

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto per un paio di anni. Non ama la luce.



500
ml



L'agricoltura è sempre stata basilare nell'economia del Casato, ma soprattutto un'arte seguita con passione. Accanto ai vini, si produce una serie di specialità alimentari accomunate dalla cura con la quale, da sempre, i Conti Serego Alighieri valorizzano la tradizione della Valpolicella: olio, aceto balsamico, confetture, miele e riso. Masi ne cura la supervisione tecnica e li distribuisce in tutto il mondo.

