

L'Olio della Locanda

Olio Extra vergine di Oliva



Le colline della Valpolicella sono segnate da sempre dalla presenza della pianta dell'olivo, che dà vita ad un paesaggio oggi, sempre più da conservare. Le caratteristiche che contraddistinguono l'olio della Valpolicella sono la clorofilla, che ne favorisce il colore verde-oro intenso, il profumo delicato ed il retrogusto muschiato con sentore di foglia di limone.

Le specie storicamente più presenti sono rappresentate dal "Grignano", il "Favarol" ed il "Trepp".

Valpolicella hills have always been marked by the presence of olive tree, which gives life to a landscape to be preserved. The features that distinguish Valpolicella oil is the chlorophyll, which gives the intense gold green color, the delicate scent and the musky aftertaste of lemon leaf flavor.

The historically most present species are represented by the "Grignano", the "Favarol" and the "Trepp".