



I VINI DEI COLLI EUGANEI

Coldivalle

Olio extra vergine di oliva



Le colline euganee rappresentano un habitat ottimale per la coltivazione dell'olivo. Nel comune di Arquà Petrarca la produzione di olio di oliva ha radici molto antiche e fino al 1960 in paese operavano ben 3 frantoi con macine a pietra. I nostri oliveti si trovano in 2 poderi situati nel versante sud del Monte Ventolone ad un'altitudine compresa tra 100 e 200 m s.l.m. e sono composti dalle varietà Rasara (biotipo locale della cultivar Frantoio), Leccino e Matosso.

La famiglia Borin produce un Olio extravergine d'Oliva adatto ad una sana e variegata alimentazione, grazie alle ottime proprietà nutrizionali ed al giusto apporto di antiossidanti naturali.

In cucina, con il suo aroma fruttato delicato, Coldivalle rispetta il gusto originario delle materie prime; a tavola invece, usato a crudo, è morbido e particolarmente digeribile.

* Segnalato nella **Guida agli Extravergini di Slowfood Editore**

Luogo di produzione: Arquà Petrarca, Monte Ventolone. Altitudine: 100-200 m s.l.m.

Varietà: Rasara (Frantoio locale), Leccino, Marzemina.

Lavorazione delle olive: Le olive raccolte vengono lavate con getto d'acqua a temperatura ambiente e lavorate interamente a freddo, con processi unicamente meccanici entro e non oltre i 2 giorni dalla raccolta.

Conservazione: In recipienti di acciaio inox, non filtrato.

Degustazione: L'olio presenta un fruttato verde di buona intensità con note di erbe aromatiche e carciofo; al gusto è molto equilibrato con una nota piccante molto leggera e un finale equilibrato di mandorla verde.

Confezione: Bottiglia da 0,75 l. Cartoni da 6

Borin Vini e Vigne S.s.a. di Gianni dr. Borin & C.

via dei Colli 5 | 35043 Monselice (Pd) Italy | tel. +39 042974384 | fax +39 042975262 | info@viniborin.it | www.viniborin.it