

Antolini
Pier Paolo e Stefano

Olio
Extra Vergine di Oliva



Oliveti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comuni di Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano e Negrar.
- altitudine: da 150 a 350 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso, tufaceo e calcareo.
- anno di impianto degli olivi: prima del 1970.
- pratiche colturali: inerbimento totale con sfalcio meccanico; nessuna irrigazione; nessun concime chimico.

Raccolta

- periodo: Novembre-Dicembre.
- modalità: esclusivamente manuale.

Produzione

- spremitura: effettuata da un frantoio situato a Prognol.

Dati produttivi

- produzione annua: 200/300 bottiglie.
- bottiglia: da 500 ml con salvagoccia.
- tappo: Stelvin.

Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.Illa - Verona - tel/fax +39045 7755351 - Pier Paolo cell. +39333 6546187