

Antolini
Valpolicella

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.

Origin of olives

- location: Valpolicella Classica, the towns of Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano and Negrar.
- altitude: from 150 to 350 metres above sea level.
- soil type: clay soil, tuffaceous and limey.
- date of olives planting: before 1970.
- cultivation: olives are naturally and completely grassed over, mechanical mowing, no irrigation, no chemical fertilizers, pesticide free.

Olive harvest

- period: Novembre-December.
- method: exclusively manual.

Production

- pressing: made in an oil mill nearby, always in Prognol.

Technical data

- annual production: 200/300 bottles.
- bottle: 500 ml with anti drip lid.
- cork: Stelvin.