



## Olivo Extra Vergine di Oliva - 100% Biologico

*L'Azienda Agricola Roccolo del Lago sorge nella zona collinare del Lago di Garda ed è frutto della collaborazione tra la Giuseppe Campagnola Spa e le Tenute Francesco Righetti.*

**L'olio Extra Vergine di oliva biologico** 'Roccolo del Lago' è ottenuto dalla spremitura a freddo delle olive biologiche coltivate nella nostra Tenuta di Lazise.

Dal colore giallo-dorato con riflessi verdognoli, si presenta all'olfatto ricco di note fruttate, agrumate e con sentori aromatici.

Al gusto è deciso e vellutato. Indicato prevalentemente per l'utilizzo a crudo e per esaltare il sapore di tutti i piatti.

È ottimo sui legumi al vapore, primi piatti gustosi, verdure grigliate, carne in carpaccio o alla griglia. Ideale l'abbinamento con pinzimonio di verdure fresche e piatti di pesce.

