



## V'olio Blend

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / [www.venchiarezza.it](http://www.venchiarezza.it) - [info@venchiarezza.it](mailto:info@venchiarezza.it)

### Mappa del Sapore

Descrittore	Giudizio
Fruttato	4
Amaro	2
Piccante	3
Carciofo	1
Erba	2.5
Frutta matura	0.5
Dolce	1.5
Mandorla	2
Erbe aromatiche	0

### Olivi, coltivazione e frangitura

Olive da diverse cultivar nazionali partecipano alla produzione di questo extravergine. Frantoio e Gorgazzo la fannoda padroni, affiancati dai classici Leccino, Pendolino, Moraiolo.

La raccolta comincia a metà ottobre a frutto invaiato al 50%.

La frangitura viene effettuata entro le 24 ore in impianto continuo di nuova generazione, con estrazione a freddo. Seguono la sgrezzatura, il blending e l'imbottigliamento.

### Carattere

Olio fruttato medio-intenso di tipo verde, con spiccati sentori di erba fresca e mandorla. Al gusto piccante con leggera nota amara.

### Abbinamenti e consumo

Extravergine versatile, accompagna ogni piatto. Dal pesce alla carne, nobilitando per prima la verace bruschetta al pomodoro. Per gustarlo al meglio, va consumato entro 12 mesi dalla produzione.

