



# **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

## **PREZIOSO**

*Di Marco Donati*

### **ZONA DI PRODUZIONE**

*Valle dei Laghi in Trentino, a nord del Lago di Garda. Uliveto nei pressi di Castel Toblino, zona questa fra quelle più a settentrione per la coltivazione dell'olivo e che da quindi un prodotto estremo caratterizzato da basse rese ed accentuate caratteristiche organolettiche.*

### **CULTIVAR**

*Cultivar Pendolino e Frantoio*

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

*L'olio extra vergine di oliva "Prezioso" ha caratteristiche organolettiche di grande finezza. Prodotto in quantità limitata con le sole olive da noi coltivate e raccolte manualmente fresche e sane, che a seguito di una rapida frangitura a freddo danno un olio che dopo una semplice e naturale decantazione, si presenta di un bel color verdolino dal piacevole profumo e sapore gradevole dal gusto delicatamente fruttato.*

### **VALORE DIETOLOGICO DELL'OLIO DI OLIVA**

*Con il progredire della ricerca scientifica, un numero crescente di nutrizionisti, biochimici, fisiologi, patologi vanno esaltando la validità nutrizionale dietologica dell'olio d'oliva, mettendo in risalto l'aspetto preventivo del suo inserimento in una sana dieta. Va ricordato inoltre che piacevolezza di un buon olio extravergine d'oliva soprattutto a crudo, ed anche a piccole dosi, sta nell'esaltare le caratteristiche organolettiche di tutti i cibi a cui si accompagna.*



Lago di Toblino e il suo castello.

Azienda Agricola DONATI MARCO  
Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141 – Fax 0461/609308  
e-mail : [info@cantinadonatimarco.it](mailto:info@cantinadonatimarco.it)  
[www.cantinadonatimarco.it](http://www.cantinadonatimarco.it)