









OLIO EXTRAVERGINE

Bonamini

DOP VENETO - VALPOLICELLA



-  91 ↑
-  135 m. - s.l.m.
-  specializzato vaso
-  favarol (50%), grignan (50%)
-  brucatura a mano e meccanica
-  sì - ciclo continuo
-  fruttato leggero
-  da 10,01 a 12,00 € - 500 ml.

Èccellente prestazione per questa realtà presente in Guida ormai da anni. L'azienda Bonamini di Illasi è nata nel 1965 ad opera di Stefano Bonamini, che rileva il frantoio da suo zio e inizia a dedicarsi alla molitura. I Bonamini non dispongono di oliveti di proprietà ma selezionano e acquistano olive presso i produttori della zona. In quest'ultima campagna olearia sono stati lavorati 10mila quintali di olive, per una produzione di olio extravergine che si è aggirata intorno ai 2mila ettolitri. Segnaliamo la selezione Extravergine Bonamini Dop Veneto - Valpolicella, che quest'anno premiamo in Guida come **Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop - Fruttato Leggero**. Appare alla vista di colore giallo dorato intenso, limpido; all'olfatto si offre fine e avvolgente, dotato di ricche note floreali e vegetali, con netto ricordo di lavanda, erbe fresche, lattuga e carciofo. Al gusto è potente e complesso, con toni di verdure di campo e note balsamiche di menta, salvia e rosmarino. Amaro e piccante presenti e dosati. È ideale su insalate di funghi ovoli, crostacei al vapore, zuppe di orzo, primi piatti con molluschi, pesci bolliti, coniglio arrosto e formaggi freschi a pasta filata.



MIGLIORE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP
FRUTTATO LEGGERO

**Frantoio
Bonamini**

Via Santa Giustina, 10
37031 Illasi (VR)

Tel. + 39 045 6520558

Fax + 39 045 6528133

E-mail: info@oliobonamini.com

Web: www.oliobonamini.com