www.monferratontour.it

PIERO E VALENTINO VEGLIO

Catégorie: Plus
Description activités: La famille Veglio doit être considérée parmi les pionniers de l'huile dans le Piémont. Elle obtient une excellente huile d'olive vierge extra des trois hectares qui abritent un millier de plantes des variétés Leccino, Maurino, Grignan et Carboncella. Les arbres ont été reproduits par bouturage en 1997, à partir d'un olivier de plusieurs centaines d'années sur le Mont Sacré de Crea. Outre l'huile d'olive historique Evento, il y a aussi l'huile d'olive vierge extra Robur, un mélange créé lors de la récolte 2008-09 avec l'entrée en production de nouvelles variétés ; puis Origini, une huile d'olive monovariétale des cultivars Frantoio. La pâte d'olive (variété Leccino), conservée en saumure, vaut également la peine d'être dégustée.
Téléphone: +39 (0141) 917.869
E-mail: valentinoveglio@libero.it

Links