

**DOP****Dal Garda un prodotto unico
dal sapore delicato e armonico**

Un prodotto da tutelare, perché ricco di caratteristiche peculiari e introvabili altrove. Parliamo dell'Olio del Garda DOP, un extravergine dal sapore naturalmente delicato e armonico. Gli aromi di questo olio sono leggeri ed equilibrati: si passa dai profumi fruttati alle note dolci, fino a culminare nel tipico retrogusto di mandorla che rende tanto unico quest'olio. I territori di coltivazione fanno capo al bacino del lago di Garda e si estendono tra le province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. Il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta risale al 1997.

