

PIERO E VALENTINO VEGLIO

Kategorie: Mehr

Beschreibung der Aktivitäten: Die Familie Veglio ist einer der Pioniere des im Piemont angebauten Öls. Sie erhält ein exzellentes kalt gepresstes Olivenöl von den drei Hektar auf denen Tausend Bäume der Sorte Leccino, Maurino, Grignan und Carboncella angepflanzt sind. Die Bäume wurden 1997 durch Stecklinge erhalten, die von einem mehr als Hundert Jahre alten Olivenbaum auf dem Heiligen Berg von Crea stammten. Ausser dem historischen Öl Evento gibt es das native Robur, Blend aus dem Jahr 2008-09 in dem neue Sorten in die Produktion kamen; dann noch Origini aus einer einzigen Kultivar Frantoio. Empfehlenswert auch die livepaste (Sorte Leccino) in Sole.

Telefon: +39 (0141) 917.869

E-Mail: valentinoveglio@libero.it

Links