



Il Frantoio Bonamini lancia Ca' del Doge: una storia d'amore tra le colline della Val d'Ilasi

Verona, luglio 2016 - 100 ulivi secolari, 2000 alberi tra Grignano, Favarol, Frantoio e Leccino, raccolta a mano e frangitura immediata: questo è **Ca' del Doge**, il nuovo brand lanciato dallo storico **Frantoio Bonamini**. È nel 2016, infatti, che la famiglia Bonamini decide di ridare vita alla tenuta di 5 ettari che fu della giovane veneziana Antonella Lucchesi, da qui la scelta del nome **Ca' del Doge**, incrementando il numero di piante di ulivo già esistenti con nuovi impianti di diverse qualità.

Lungo i pendii della Val d'Ilasi, all'ombra del castello medievale, ha luogo così un'antica storia d'amore, quella tra l'uomo e la sua terra, che origina oggi un olio extravergine d'oliva di alto livello, delicato ed aromatico, che incontra il gusto dei palati più raffinati ed esigenti.

La linea **Ca' del Doge** si declina in tre diversi prodotti:

Rialto, dal colore giallo con sfumature verdoline, delicatamente fruttato all'olfatto con cenni floreali ed ebaicei e lievemente piccante ed amaro al gusto. Mix di Grignano, Favarol, Gentile e Leccino, questo prodotto si sposa bene con piatti quali antipasti di verdure, pesce ai ferri o formaggi caprini.

Piano della Logge, colore verde brillante e un profumo che va dall'aroma di carciofo a quello di mandorla. Il gusto leggermente amaro ne fa l'accompagnamento perfetto per minestrone di verdure, primi con sughi di carne, e formaggi stagionati. Ogliarola, Frantoio e Coratina, le varietà che compongono questo pregiato prodotto.

Ducale, colore giallo con riflessi verdi, profumo di limone, fiori ed erbe selvatiche ed aroma di basilico con un finale di frutta secca. Grignano e Favarol in uguale proporzione rendono quest'olio ideale per condire di sapore insalate di mare, formaggi freschi e a pasta morbida e dolci lievitati.

Grazie ad un attento processo produttivo, che dalla raccolta a mano conduce in breve tempo alla spremitura a freddo a meno di 27° nel frantoio a ciclo continuo di proprietà della famiglia, l'**Olio extravergine d'oliva Ca' del Doge**, conserva tutte le proprietà ed il sapore dell'oliva, raccontando dei profumi della natura e di una storia lunga secoli.



Nella foto: uno scorcio della storica tenuta

Frantoio Bonamini s.r.l.
Loc. S. Giustina, 9A
Ilasi (VR)
T. 045 6520558
info@oliobonamini.com
www.oliobonamini.com

Terzomillennium press office
Barbara Bruno
barbara@terzomillennium.net
pressoffice@terzomillennium.net
www.terzomillennium.net
T. 045 6050601