



CA' PIGNETO

www.capigneto.com



AZIENDA AGRICOLA
CA' PIGNETO
Via Pignetto, 1
37024 Negrar - Verona

info@capigneto.com



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil



CA' PIGNETO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CA' PIGNETO

Extra Virgin Olive Oil Ca' Pigneto

Nel cuore della Valpolicella classica, con una vista imponente a 360° su un vero paradiso terrestre, che spazia su tutta la celebre valle, circondata dai monti, sulla città di Verona e sino al Lago di Garda, si ubica Ca' Pigneto, azienda agricola modello di 15 ha. dominata nella sua parte centrale da una villa nobiliare del 1600. In questo anfiteatro naturale, nella privilegiata posizione di 350 metri sul livello del mare, Veronica, ultima discendente della famiglia Adami Serenelli, ha dedicato, in queste terre famose sin dai tempi dei Romani, la sua più grande passione: **la coltura e la cultura dell'Olio di Oliva.**

Ca' Pigneto is located in the heart of Valpolicella Classica, with a formidable view at 360 degrees onto a real heaven on earth, stretching across the whole famous valley, surrounded by mountains, the city of Verona and all the way to Garda Lake. It is a model farm of 15 ha. land, dominated in its centre by an ancient aristocratic Villa of the XVII century. In this natural amphitheatre, located on a privileged position of 350 m.a.s.l., in a land known even during the ancient Roman Time, Veronica, the last descendant of the Adami Serenelly family, has dedicated herself to her greatest passion: the cultivation and culture of Olive Oil.



CA' PIGNETO

**Prodotto secondo i dettami tradizionali,
con spremitura a freddo unicamente delle nostre
olive di Ca' Pigneto.**

Varietà:	Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino, Casaliva, Pendolino
Raccolta:	Manuale e selettiva
Tempo di produzione:	Da metà ottobre a metà dicembre
Formato:	500 ml
Consigli d'uso:	Ideale per condire zuppe come la pasta e fagioli, verdure cotte e crude, carni bianche, pesci bolliti o al forno

*Produced according to tradition, using only local olives
from Ca' Pigneto with cold pressing methods.*

Variety:	Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino, Casaliva, Pendolino
Harvest:	Hand picking
Production Phase:	From mid-October to mid-December
Bottle Size:	500 ml
Best Used:	Ideal with soup as "Pasta e fagioli", cooked or raw vegetables, grilled white meat, grilled or steamed fish