



Slow Food Editore



Antonio Leali

Localita: Monteacuto - Via Dosso 4

Ora che i figli possono affiancarlo nella condizione di azienda agricola. Antonio Leali, contadino appassionato della sua Valtenesi, spera di poter finalmente costruiere la nuova cantina, nella quale poter operare piu agevolmente. Per ora, si avvale ancora delle piccolo stanze al piano a terra dell'abitazione, nell'antico borgo di Monteacuto, dove produce vini di considerevole personalita`. Altrettanto personale e`l`olivo, tratto da un migliaio di olivi delle varieta Casaliva, Leccino, Pendolino e Moraiolo, coltivate sulla colline di Puegnago, afficiate verso il lago di Garda.

Olio Extravergine di Oliva Casaliva

Vestito d'una brillante colorazione verde.

Olio Extravergine di Oliva

Colorato d'una tonalita verde brillante, pone all 'olfatto sentiere di erbe di campo, di frasca spezzata, di carciofo crudo, ma anche di oliva matura.