



Natives Olienöl extra



OLIVENSORTEN

Frantoio, Moraiolo und Leccino.



SÄUREGEHALT

0,25%



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

500 ml

OLIVENHAINE

In den Hügeln von Radda in Chianti, in Quoten um durchschnittlich 400 M.ü.d.M., ideal für die Gewinnung von perfekt reifen und gleichzeitig gesunden, weil dank der Höhenlage von den Attacken der Ölflyge verschonter Früchte.

ERNTE

Die Oliven werden von der Hand gepflückt.

ANBAUMETHODEN

Die Olivenbäume werden mit größter Rücksicht- nahme auf die Umwelt und die Gesundheit des Produkts kultiviert.

ÖLGEWINNUNG

Traditionelle kalte Pressung und natürliches Absetzenlassen.

FARBE

Klares Goldgelb, entschieden auf grün tendierend.

GERUCH

Delikate Fülle, mit aromatischen Nuancen von Artischocken, Salbei und grünen Tomaten.

GESCHMACK

Intensiv fruchtig, unmittelbar nach der Pressung pikante Note, danach abgerundeter und weicher, geschmeidig und nachhaltig mit einem von süß auf mandeltönig übergehenden Abgang.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Roh ideal zum Würzen von Salaten, gekochtem, gebratenem oder in der Salzkruste gegartem Fisch und Fleisch, doch auch für die Zubereitung von Saucen, Ragouts und eingelegtem Gemüse.