



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO D.O.P.

Die Oliven

Öl mit geschützter Herkunftsbezeichnung (D.O.P.).
Gewonnen aus den Sorten Frantoio, Correggiolo,
Moraiolo und Leccino, die im Chianti Classico Gebiet
gelesen werden.

Herstellungstechnik

Die Oliven werden im November und Dezember von
Hand gelesen und die Verarbeitung beginnt nun 48
Stunden nach der Auslese. Die verwendete
Produktionstechnik ist die der Kaltpresse in
traditionellen Ölmöhlen. Man folgt die Zentrifugierung
und die Filtration.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensives Grün.

Bouquet: pflanzlich mit Noten nach Wildkräutern.

Geschmack: delikater aber pikant, leicht bitter.

Ratschläge zum Gebrauch

Ausgezeichnet zu Suppen, Braten, Rippenstück,
Gemüse und zu Gerichten der gehobenen Küche.

Flaschengrößen: 250 ml

