

EXTRA NATIVES OLIVENÖL IGP TOSCANO ERNTEJAHR 2011

Güteklasse: Extra natives Olivenöl

Herstellungsgebiet: Bolgheri - Castagneto Carducci (Livorno)

Anbauhöhe: 50 Meter ü.d.M.

Bodenart: Ursprung im Pliozän, von mittlerer Konsistenz und
Textur, gute Bodenstruktur, Sand, Schluff, Ton.

Gesamtfläche: 5000 mq

Olivensorten: 50% Frantoio, 30% Moraiolo, 10% Leccino, 10%
Pendolino

Erntemethode: ab Ende Oktober bis Anfang November, Handlese
(auf Netzen) und Pressung innerhalb von 24 Stunden nach der
Ernte

Gewinnungsmethode: Kaltpressung im Durchlaufverfahren

Farbe: zartgrün mit gelben Reflexen

Bouquet: fruchtig, mit vegetalen Anklängen an Gras und grüne
Tomate

Geschmack: fruchtig, harmonisch mit pikanten Geschmacksnoten,
mit einer Spur von Artischocken und grünem Gras.

Verzehrvorschläge: optimal für Gemüsesuppen, gekochtes Gemüse,
roh für Pinzimoni (Dips), Bruschetta, Salat und Fleischbraten, Fisch.

Säure: 0,25%

Flaschenformat: 0,50 Lt.

