



Vigneti Giole

Olio Extravergine di Oliva 9

Die Bäume werden auf hügeligem Land mit einer relevanten Präsenz von Steinen gepflanzt, eine Eigenschaft, die dem Endprodukt offensichtlich ausgezeichnete olfaktorische und visuelle Eigenschaften verleiht und einen besonders niedrigen Säuregehalt garantiert.

Sorten

Leccino, Frantoiano, Moraiolo, Pendolino

Charakteristik des Olivenhains

Die Pflanzen haben ein Durchschnittsalter von etwa 30/40 Jahren, das in einigen Parzellen über 90/100 Jahre erreicht. Die Olivenbäume werden in unregelmäßigen Reihen und oft über große Flächen verstreut angebaut, wodurch die Bäume gut belüftet werden und keine Pestizidbehandlungen benötigen.

Ernte und Extraktion

Strenge manuelle Ernte und Pressung innerhalb weniger Stunden, um einen hohen Säuregehalt zu vermeiden.

Verkostungsanmerkungen

Brillante grünliche Farbe mit goldenen Reflexen, intensive fruchtige Aromen und ein leicht bitterer Geschmack mit einem leicht würzigen Abgang, der die Aromen der feinen mediterranen Küche unterstreicht.

