



Extra Vergine Olivenöl

Chianti Classico D.O.P.



Certificato da organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF.



Anbauggebiet

Unser Öl bringt das Gebiet, aus dem es stammt, zum Ausdruck.

Duftnoten und Geschmacksrichtungen hängen eng mit den von uns verwendeten Sorten Frantoio, Moraiolo, Leccino und dem Anbauggebiet zusammen, das durch einen Boden aus Galestro-Mergelstein und einer Höhe von 300 m ü. d. M. gekennzeichnet ist.

Die Oliven werden mithilfe von Prozessbegleitern handgepflückt, in Kisten verpackt und noch am gleichen Tag zur Ölmühle gebracht, wo sie in einem durchgängigen Verfahren bei einer kontrollierten Temperatur von 27 °C sofort gepresst werden. Die Kaltpressung garantiert einen niedrigen Säuregehalt des Öls und bewahrt alle Duftstoffe sowie die gesunden Eigenschaften der Olive.

Beschreibung

Das Orsumella Extra Vergine Olivenöl ist klar und von intensiver grüner Farbe mit goldenen Nuancen. Es hat ein fruchtiges Aroma mit Noten von frischem Gras und rohen Artischocken. Mit seinem eleganten und ausgeglichenen Charakter eignet es sich hervorragend für Salate, Gemüse, Gemüsesuppen, nicht angemachte Vorspeisen, gebratenes Fleisch und Öldips.

