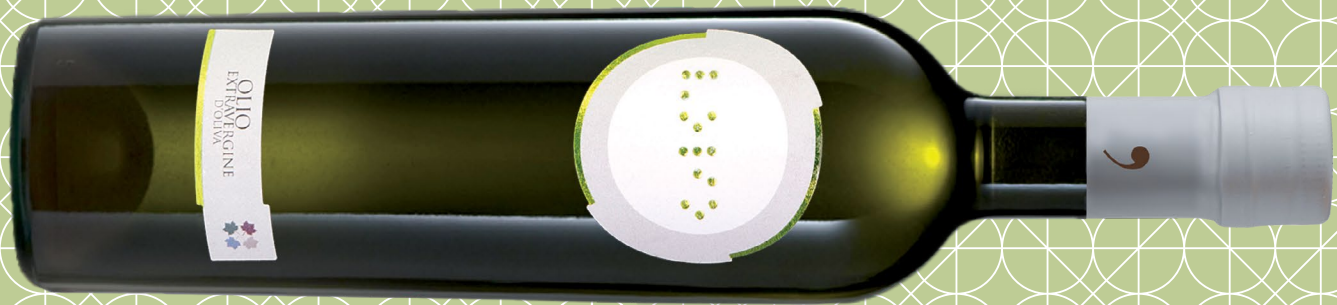


TALAMONTI





lojo

单一庄园的特级初榨橄榄油

在 Loreto Aprutino 以人工采摘并压榨

产区

位于意大利中部 Tavo 河谷地区的中心地带，只生长在 Loreto Aprutino 的橄榄树。

橄榄品种

Dritta (70%) - Leccino (30%)

土壤

多砾石、结构良好。 位处海拔 300 米以上。

生产工艺

十月下旬以人手挑选采摘橄榄，并于即日采用传统的磨石方式进行冷压，然后放进不锈钢容器中。 经过滤之后即可装瓶。

口味

橄榄油呈灿烂的金绿色。 带有浓烈的草本植物香气。 香味浓郁、圆润优雅，隐隐透出洋葱的丰满质地和持久性。

总产量 1.000 瓶

是无数菜肴的理想调味品。 最好与色拉、蔬菜、汤和意大利面一起享用，或混合大蒜及牛油涂在温暖的面包上。

TALAMONTI