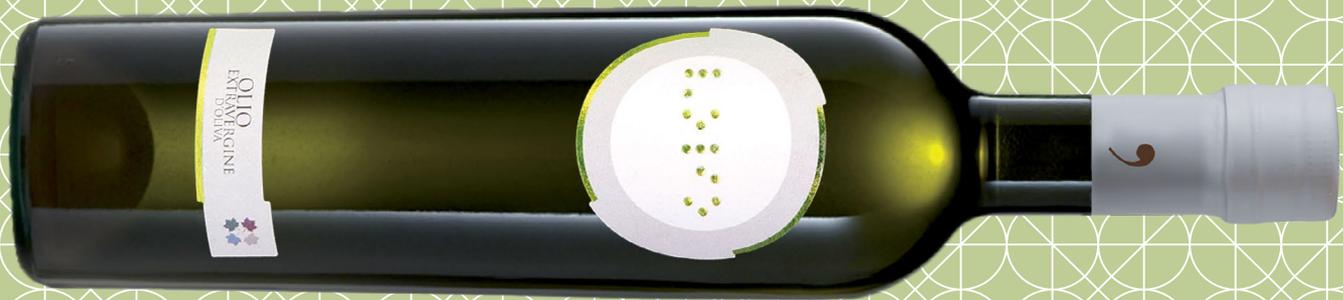


TALAMONTI





lojio

Natives Olivenöl Extra

per Hand gelesen und gemahlen in Loreto Aprutino

ANBAUGEBIET

Ausgewählte Olivenhaine im Gebiet von Loreto Aprutino, im Herzen des Tavo -Tals, einem Gebiet, das besonders für den Olivenanbau geeignet ist.

OLIVENSORTEN

Dritta (70%) - Leccino (30%)

BODENBESCHAFFENHEIT

Kiesig, strukturiert. Höhenlage 300 Meter über dem Meeresspiegel.

OLIVENÖLBEREITUNG

Die ausgewählten Oliven werden Ende Oktober per Hand gepflückt, nach traditionellem Verfahren kalt gepresst und im Edelstahl verfeinert. Vor der Flaschenabfüllung erfolgt eine leichte Filtrierung.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Glänzendes Strohgelb. Intensives Kräuter - Bouquet. Kraftvoll und gleichzeitig geschmeidig - elegant. Noten von kleinen Artischocken, reichhaltige Textur und langer Nachgeschmack.

FLASCHENPRODUKTION: 1.000

Ein idealer Begleiter für zahlreiche Gerichte: Salate, Gemüse, Eintöpfe und Pasta oder einfach mit frischem oder geröstetem Brot zu genießen.

TALAMONTI