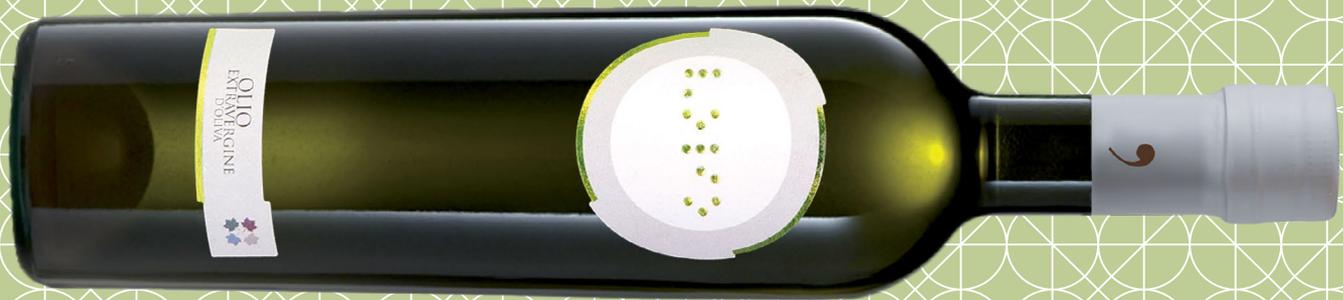


TALAMONTI





lolio

### Olio Extravergine di Oliva

ロレート・アブルティーノで手摘・压榨されたオリーブオイル

#### 生産地域

オリーブ生産に特に適したエリアである、タヴォ渓谷の中心に位置するロレート・アブルティーノの厳選されたオリーブ畑。

#### 品種

ディッタ種 (70%)、レッチーノ種 (30%)。

#### 土壌

小石が多く、優れた構造の土壌。海拔 300 メートル

#### 生産技術

10 月下旬に厳選し手摘みしたオリーブのみを使用。伝統的な低温压榨を行い、ステンレスタンク内で成分調整されます。軽いろ過工程を経て瓶詰めされます。

#### オイルの特徴

明るい麦わら色。はっきりとした草木ブーケの香り。インパクトのある味と上品なまろやかさ。特徴的なアーティチョークの風味があり、キメ細やかで長い余韻が楽しめます。

#### 生産本数 1,000 本

サラダ、野菜、スープ、パスタなど、数え切れないほどの品にあわせていただくことができます。手軽にそのままパンやトーストしたパンにつけていただくのもお勧めです。

TALAMONTI