

Olio di Oliva Extra Vergine di Oliva

Cantine Benvenuto

Typ	Olivenöl E. Vergine
Herkunft	Italien, Calabria
Produzent	Cantine Benvenuto Francavilla Angitola
Klassifizierung	IGP
Ausbau	Gärung und Reifung in Eichenholz für zwei Jahre, gefolgt von weiteren drei Jahren der Reifung in der Flasche.
Inhalt	25 cl
Genussphase	bis 12 Jahre
Ausschanktemperatur	17-18°C
Artikel-Nr	18115122

Bemerkungen

Granitmatrix, eine geologische Einzigartigkeit, die als „kalabrischer Block“ mit Oberflächengranit definiert ist, der von den Wurzeln der Reben erforscht wurde, im Regionalpark Serre gelegen, mit Blick auf die Costa degli Dei.

Passt zu

Wurst- und Käsesorten, Schmorbraten und Gegrilltes

Degustationsnotizen

Granatrot, elegant in der Nase mit Noten von Maraschino-Kirsche, Ginster, Feuerstein, Leder und Schokolade. Kraftvoll und bemerkenswert anhaltend im Mund, mit einem außergewöhnlichen Gleichgewicht zwischen harten und weichen Teilen, mit einem präsenten, aber eleganten Tannin.

