

Olio Extra Vergine di Oliva IGP

Ceralti



Typ	Olivenöl E. Vergine
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Ceralti Bolgheri
Inhalt	50 cl
Artikel-Nr	16625700

Bemerkungen

Von seinen Olivenhainen auf der Lamentano und Cerreta estate produziert die Farm glattes, duftendes, kaltgepresstes Öl, mit dem Toscano IGP-Kennzeichnung (Regionale geografische Angabe). Die von Hand geernteten Oliven werden sofort kalt gepresst, um die Frische, sensorische und ernährungsphysiologische Eigenschaften beizubehalten. Frantoio, Pendolino, Leccino und Moraiolo.

Passt zu

Besonders empfehlenswert zu geröstetem Brot und Bruschetta, zu Burrata oder gereiftem Pecorino sowie zu Tomaten- und Gemüsegerichten. Hervorragend auch als Finish über gegrilltem Fleisch oder Fisch. Seine frische, leicht würzige Art bringt Struktur ins Gericht, ohne die Aromen zu überdecken.

Degustationsnotizen

Klar im Erscheinungsbild, mit grünem Farbton und goldenen Reflexen. In der Nase zeigen sich frische Noten von eben geschnittenem Gras und Artischocken. Am Gaumen fruchtig und leicht, mit feiner Würze und dezenten Artischockennuancen. Mittlere, angenehm ausgewogene Viskosität.