



## Olio extra vergine di Oliva »Rosciola«

Carlo Noro

Dieses rare Demeter®-Spitzenöl aus dem Latium wird aus der frostsicheren lokalen Sorte »Rosciola« extrahiert und macht uns jedesmal glücklich, wenn wir es verwenden. Die Erträge waren 2025, wie überall in Italien, auch bei Noros winzig klein. Fast schon dickflüssig läuft das Öl aus der Flasche. Es ist entsprechend ergiebig. Verwenden Sie es sparsam.

Es ist ein delikat duftendes Öl aus eigener Ernte. Seine besondere aromatische Intensität erhält es aus früher Lese der Oliven. Die alten Bäume stehen auf 700 Metern Höhe in den Bergen von Piglio. Dort konnte die Olivenfliege bislang kaum Schaden anrichten. Binnen acht Stunden nach der Ernte werden die mühsam von Hand geernteten Früchte in einer modernen Extraktions-Anlage (Alfa Laval) kalt zu Öl extrahiert, das anschließend sofort filtriert und dekantiert wird, um mögliche Oxidationsvorgänge zu verhindern. Nur so erzielt man die Qualität, die dieses rare Spitzenöl zu einem unserer feinsten und besten im Programm macht. Man würzt Salate oder Fischgerichte mit ihm, genießt es auf der Bruschetta oder träufelt es über gute handwerklich hergestellte Pasta. Zum Kochen und Erhitzen ist es zu schade. Nur limitiert verfügbar.

0,5l-Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | MHD 5.2027

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Vegan: Ja

0,5l

SPEZ25040



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)