



0,5l
SPEZ25010

Olio extra vergine di Oliva

Villa Papiano

Ein besonders rares Öl, der Spitzenklasse. Aus einem abgelegenen Tal im Hoch-Apennin. Es steht für den besonderen Reiz der Sorten. Alte Olivenbäume auf über 800 m Höhe, einsam mitten im Apennin. 90% Ghiacciola, 10% Nostrana di Brisighella. Bioanbau, Ernte von Hand schon Mitte Oktober, Verarbeitung in modernster Anlage. Dekantiert, aber nicht filtriert. Francesco Bordini will es so.

Ein äußerst rares Spitzenöl noch aus der Ernte 2024. 2025 konnte keine Olive geerntet werden. Grosse Qualität. Dichte, viskose Konsistenz mit sehr hohem Polyphenolgehalt; Duft nach Wald, kühlem Grün, Chlorophyll, dem Grün der Tomate.

Ein raffiniertes, kühles Öl voller Charakter und Intensität. Mit ihm würzt man die feine Küche - oder die ganz pure: Gemüse roh, gekocht oder gedämpft; frischer Seefisch; dry aged Beef aus dem Smoker etc. Oder wie wäre es mit bestem Sauerteig-Baguette mit ein paar reifen Tomaten und echtem, kampanischen Mozzarella aus handwerklicher Produktion? Nicht mehr, nicht weniger: Purezza, der wahre Luxus. Ernte 2024 | Lichtschutzflasche 0,5l | MHD 9.26



www.weinhalle.de