



0.5l
SPEZ25912

Olio extra vergine di Oliva »Gentile«

Caprera soc. agr.

Ein von Hand geerntetes Bio-Olivenöl aus gut 600 m Höhe aus Pietranico, einem kleinen Weiler in den südlichen Abruzzen. Dort produziert Luca Virgilio in einem ökologischen Paradies aus 4 ha Reben, 500 Olivenbäumen, ein wenig Getreide und viel Wald in wilder Natur ein fein duftendes Olivenöl wunderbarer Konsistenz und Intensität aus der lokalen Sorte »Gentile«, die sich durch Frostfestigkeit auszeichnet und ein wunderbares Öl milden Geschmacks liefert. Die Oliven werden innerhalb von 24 Stunden in einer benachbarten hochmodernen Mühle mittels kontinuierlichen Extraktionsverfahrens kalt gepresst. Lucas Öl wirkt fast leicht in seiner belebenden Fruchtigkeit, verströmt in exemplarischer Reinheit und Qualität frische Aromen, die an Mandeln und frisch gemähtes Gras erinnern. Überzeugend aber vor allem sein ausgewogen milder Geschmack, der fein, herb, dezent bitter und in würzig vegetalen Aromen am Gaumen ausklingt. Weder expressiv noch aufdringlich, zur Kategorie »mittel fruchtig« zählend. Geschmacklich edel und fein, kaum fett, nicht schwer, aber dicht in Konsistenz und Fluß. Ein Öl, das Freude macht. Am besten kalt zu Gemüse, Salaten, Fisch und Fleisch. Zu gutem Sauerteig-Baguette oder Ciabatta macht es auch den größten Olivenöl-Zweifler glücklich. 0.5l-Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | Ernte 2025 | 0,26% Säure | Polyphenolgehalt 377 mg/kg | MHD Sommer 2027.