



Optimale Reife: MHD 6.2026

0.5l  
SPEZ25092

## Olio extra vergine di Oliva »Leccino«

Andrea Serrilli (Olio)

Als in der Toskana 1872 ein harter Frost den Großteil des Olivenbaumbestandes zerstörte, überlebte eine Sorte, die vor Ort bekannt war als »Leccina«. Als im Winter 1984/85 erneut ein historischer Frost die Olivenbäume in Mittitalien brutal dezimierte, begann man in ganz Italien mit Leccino aufzuforsten. Ihr Baum zeigt ausladendem Wuchs mit hoher und konstanter Produktivität, ist tolerant gegenüber Kälte und nur mäßig anfällig für die Olivenfliege.

Ein Leccino-Öl ist unaufdringlich elegant und fein. Andrea Serrilli gewinnt es aus Früchten einer jungen, dicht gepflanzten, nicht bewässerten Experimental-Plantage. Sie sorgen für eine sämig viskose Konsistenz im Mundgefühl. Im Duft würzig florale Kräuternoten, grüne Mandel und gekochte Artischocke. Am Gaumen eher würzig als bitter, angenehm herb und nur verhalten scharf, weil in Polyphenol- und Ölsäuregehalt eher auf mittlerem Wert. Ein duftiges Öl, das in der Küche Freude macht: zu rohem Fisch und Krustentieren, auf Salaten und - in wenigen Topfen - auf Eiscreme, Panna cotta und Ricotta, auf Waldfrüchten und Erdbeere gegeben, sorgt es auch auf Desserts für unerwartet würzige Akzente.

Ernte 2025 (MHD 05/27)