0,75l
SPEZ0243

»Orgilla« Olio extra vergine di Oliva (Ernte 2023)

Fiorano

Ein begeisternd gutes Olivenöl beziehen wir von der Azienda »Fiorano«, einem engagiert geführten Bio-Betrieb in den mittelitalienischen Marken. Der Olivenhain von Fiorano ist das gesamte Jahr über begrünt, um die Erosion der Böden durch Auswaschung zu vermeiden. Die Bäume sind im Schnitt 30 Jahre alt und bringen pro Baum einen Ertrag von ungefähr 30 Kg, was 3 Litern Olivenöl entspricht. Dort werden die alten angestammten lokalen Sorten Leccino, Frantoio, Pendolino, Sargano und Oliva tenera ascolana von Hand geerntet und vor Ort binnen 12 Stunden in der hauseigenen Ölmühle modernster Bauart bei kontrollierter Temperatur verarbeitet. Man erntet hier während der Reifung der Früchte, also wenn die Oliven ihre grüne Farbe gerade ins violett-schwarze wechseln. Dadurch ist die Ausbeute beim Pressen zwar signifikant niedriger, das Öl schmeckt aber dichter und extraktreicher und sein Säuregehalt fällt besonders niedrig aus. Nicht umsonst zählt das Bio-Öl von Fiorano zu den besten Italiens.

Fioranos Olivenöl besitzt mittleren Körper. Im Duft ist es fruchtig und grün, im Geschmack fein und mild, ausgewogen und harmonisch. Es riecht und schmeckt nach frischen Artischocken, geschnittenem Gras, nach Tomatengrün und frischer Mandel. Es wird nach natürlicher Dekantation filtriert abgefüllt, kann mit der Zeit aber eine leichte Trübung entwickeln. Ein hochprämiertes Spitzenöl aus biologischem Anbau und vorbildlicher Verarbeitung.

0.75l-Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | Ernte 2023/24 | 0,26% Säure | Polyphenolgehalt 377 mg/kg | MHD Sommer 2025.

K&U
www.weinhalle.de