



Montechiaro Olijfolie Extra Vierge

Algemeen

Alessandro Griccioli maakt naast schitterende Toscaanse witte en rode wijnen ook olijfolie.

De blend van deze olijfolie is voornamelijk Coreggiolo aangevuld Leccino, Felciaio en Moraiolo. De olijven worden volledig manueel geplukt. Na de oogst gaan de olijven direct naar de pers (binnen 2u na de oogst worden de olijven reeds geperst. Na de koude persing gaat de vloeistof in een centrifuge waar het water gescheiden wordt van de olie. Daarna bewaart men de olie verder in inox-tanks.

Info, extra vièrge is voor producten die niet geraffineerd zijn. De olie is dan koudgeperst wat betekent dat de olijven alleen gemalen, geperst en gefilterd zijn en niet verhit. Daardoor is de smaak uitgesproken en is de olie gezonder dan de verhitte varianten.

Soort

Olijfolie

Bodem en ondergrond

Stenen, Zand

Druif

Coreggiolo, Felciaio, Leccino, Moraiolo

Land

Italië

Regio

Toscana

Jaargang

0

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

In de neus mooie vegetale, grassige toetsen met granny smith -appel en kruidige toets.

Smaak

De smaak is kruidig full body met op het einde een duidelijke peper, licht pikante toets. Evenwichtige olijfolie met pit.



Gastronomie

Perfect om te gebruiken bij bruschetta, kleine voorgerechten (carpaccio, ...), maar ook bij pasta's, salades, als gezelschap bij brood. (500ml- flessen).

Lekker bij

Aperitief, Salades

Inhoud

500.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop