VINOVERSUM

Seit 1994



«il Palazzo» Bio-Olivenöl

Produzent Tenuta il Palazzo
Land/Gebiet Italien/Toskana
Appellation Toscana IGP

Produkt Bio-Olivenöle extra vergine

Anbau Bio zertifiziert

Allergenhinweise Enthält keine Sulfite

Vegan Nein

Inhalt/Gebinde 50 cl / 6er Kt

Preis CHF 20.00

Inhaltsstoffe: Olivenöl Extra Vergine – Erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Hergestellt und abgefüllt in Arezzo (Toskana-Italien). Oliven Ernte: 2023

Frisches Olivenöl, das zu 100 % aus Italien stammt, ist von höchster Güte. Die Toskana gilt als die exclusivste Region, da in der Terrassenlandschaft von Hand geerntet werden muss. Ausserdem ist die Erntemenge gering, aus dieser Region stammen lediglich zwei Prozent der gesamten Menge italienischen Olivenöls. Die Olivenhaine der Familie Banelli liegen nördlich von Arezzo auf 380 Meter Höhe rund um die stattliche Tenuta il Palazzo. Ihr Olivenöl aus den Sorten Frantoio (60 %), Leccino (25 %), Moraiolo (10 %) und Pendolino (5 %) überzeugt mit intensiven Noten von grünen Tomaten, Artischocken, Bananen und grünen Äpfeln. Im Gaumen zeigen sich eine milde Mandelnote und eine leise Schärfe. Passt zu gegrilltem Fleisch und Fisch oder pur mit etwas Brot auftunken, einfach köstlich.