

PERIDOT

Olio extra vergine di oliva

NOBILE



SELECTED AS
**ONE OF THE
BEST OLIVE OILS**



PROFIL

GERUCH
FRUCHTIG
GRÜN



GESCHMACK
BITTER
ADSTRINGIEREND
SCHARF
SÜSS



FARBE
goldgelb mit leuchtendgrünen Reflexen

AROMA
Stark fruchtig mit blumigen Noten von Tomate, Banane und Artischocke

HERKUNFT

LAGE
Valpolicella

TERRAIN
Kalkhaltiger Moränenboden

SORTEN
Monocultivar Grignano

LESE
Handlese Mitte Oktober

EXTRAKTIONSMETHODE
Kaltextraktion im kontrollierten Niedrigtemperaturbereich in zwei Phasen

AUSBEUTE
1l Öl pro 14-17kg Oliven

Die Grignano Olive wird selbst hier, in der Region, aus der sie stammt, nur selten angebaut. An ihren Bäumen wachsen wenige große und kugelförmige Oliven, die auch bei voller Reife nicht ganz schwarz werden. Dafür schenkt uns die Grignano Olive ein Öl, das in seiner Ausgewogenheit und mit überraschender Schärfe in Erinnerung bleibt.

Tipp von PANEOLIO*:

*Einfach mal nur getoastetes Weißbrot und Olivenöl oder Meeresfisch