

AMETHYST

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
mittelfruchtig mit grünfruchtigen Noten von frisch geschnittenem Gras,
Artischocke und grünem Apfel

HERKUNFT

LAGE
Valpolicella

TERRAIN
Kalkhaltiger Moränenboden

SORTEN
Monocultivar Leccino

LESE
Handlese Anfang Oktober

EXTRAKTIONSMETHODE
Kaltextraktion im kontrollierten Niedrigtemperaturbereich in zwei
Phasen

AUSBEUTE
1l Öl pro 14-17kg Oliven

Die kleine und bereits im Oktober schwarze Olive Leccino findet sich in jedem italienischen Olivenhain. Sie ist ganz Ausdruck der italienischen Olivenanbauleidenschaft und bildet eine besondere Milde und leichte Süße aus, wenn sie hier, in Italiens nördlichster Olivenbauregion, kultiviert wird. So können wir eine Neuinterpretation dieses uritalienischen Olivenöls von besonderer Güte herstellen.

Tipp von PANEOLIO*:
Probiert es mit einer Tagliata vom Rind