



## EXTRA NATIVES OLIVENÖL

Der Olivenhain, etwa 1 Hektar groß und bestehend aus 245 Pflanzen (daher der Name), erstreckt sich zwischen den Weinbergen der Tenuta, auf einer Höhe zwischen 100 und 150 m ü.d.M. an der Nord-/Nordostseite.

Diese zum Adriatischen Meer hin ausgerichtete Lage begünstigt eine natürliche Synergie zwischen den verschiedenen Kulturen, die sich gegenseitig mit authentischen und delikaten Aromen bereichern.

Die günstige Lage, das gemäßigte Mikroklima und die unberührte Umgebung verleihen den Oliven einzigartige Eigenschaften und unterstreichen die bereits bekannten ernährungsphysiologischen und gesundheitlichen Vorteile von nativem Olivenöl extra.

### CULTIVAR

Erhalten aus verschiedenen typischen Rebsorten der Abruzzen: Leccino, Dritta, Gentile di Chieti und Intosso.

### VERARBEITUNG

Oliven manuell geerntet und selektiert. Die Verarbeitung, streng kaltgepresst, erfolgt innerhalb weniger Stunden nach der Ernte, um die Frische und das aromatische Profil der Frucht bestmöglich zu bewahren.

### GESCHMACK

Dieses native Olivenöl extra zeichnet sich durch einen mittelfruchtigen Duft aus, angereichert mit delikaten Kräuter- und Mandelnoten. Am Gaumen ist es ausgewogen, mit weichen und harmonischen Empfindungen. Die leichte anfängliche Bitterkeit und die angenehme abschließende Schärfe zeugen vom hohen Gehalt an Polyphenolen, wertvollen Verbündeten für die Gesundheit.

### PAIRINGS

Perfekt roh auf Salaten und Gemüse, veredelt es auch Gerichte der mediterranen Küche und verleiht jeder Zubereitung Charakter und Raffinesse.

