



Vigneti Giole

Natives Olivenöl 9

Die vollständig integrierte Produktionskette ermöglicht kurze Verarbeitungszeiten und eine optimale Kontrolle des gesamten Produktionszyklus. Die Grundproduktion ist dem Eigenbedarf der Familie vorbehalten; für den italienischen und internationalen Handel ist nie mehr als 40 % der Gesamtproduktion bestimmt.

Sorten

Leccino, Frantoiano, Moraiolo, Pendolino

Anbaugebiet

Toscana

Eigenschaften des Olivenhains

Die Anpflanzung erstreckt sich über drei terrassierte Hektar auf lehmig-kalkhaltigen Böden mit einem hohen Steinanteil. Neue Sorten wurden kürzlich eingeführt, um die historischen Pflanzen zu ergänzen, die bereits seit den frühen 1900er Jahren vorhanden sind.

Die Bäume sind durchschnittlich 30 bis 40 Jahre alt, in einigen Parzellen übersteigen sie sogar 90 bis 100 Jahre. Die Olivenbäume werden in unregelmäßigen Reihen und oft auf weitläufigen Flächen angebaut. Dies sorgt für eine gute Belüftung der Pflanzen und macht den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln überflüssig.

Anbautechniken

Erziehungssystem und Form: Freie Vasenform, Kugelform

Pflanzjahre: 1920 und 2000

Höhe: 200 m ü.d.M.

Ausrichtung: Südwest und Nordwest

Durchschnittliche Produktion: 15 Doppelzentner/Jahr

Erntezeit: Erste Oktoberhälfte

Ernte: Von Hand gepflückt

Extraktionsanlage: Kontinuierliches Verfahren

Lieferzeiten: Innerhalb von 6 Stunden nach der Ernte

Lagerung: In Edelstahltanks

Sensorische Eigenschaften

Die besonderen Merkmale des Olivenhains verleihen dem Öl außergewöhnliche Eigenschaften, insbesondere im Geschmack, der leicht bitter ist, in der Farbe, die grün mit goldenen Reflexen schimmert, und in der besonders niedrigen Säure. Die Aromen sind fruchtig mit einer leichten Schärfe, die die Aromen der mediterranen Küche hervorhebt.

Empfohlene Kombinationen

Hervorragend zu lokalem Fisch, zu frisch gekochten Garnelen und Scampi, zu in Salz gebackener Wolfsbarsch oder einfach zu Gemüse. Feine Wahl für die Zubereitung von Mayonnaise für Cocktailsauce. Ebenso ausgezeichnet zu kräftigen Gerichten wie Wildschweingulasch in Kruste.

Verkostungsanmerkungen

Brillante grünliche Farbe mit goldenen Reflexen, intensive fruchtige Aromen und ein leicht bitterer Geschmack mit einem leicht würzigen Abgang, der die Aromen der feinen mediterranen Küche unterstreicht.

