



# LINEA BIO

Olio Extravergine di Oliva

**ANBAUGEBIET:**

Eigene Olivenhaine in der Gegend von Ascoli Piceno und Offida.

**SORTEN:**

Leccino, Tenera Ascolana.

**DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE:**

200 ü.d.M.

**BODENBESCHAFFENHEIT:**

Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

**ZIEHSYSTEM:**

palmettenförmig .

**DURCHSCHNITTLICHER ERTRAG:**

12%-13%.

**LESE:**

Mitte Oktober bis November, von Hand.

**PRESSUNG:**

Innerhalb von 24 Stunden nach dem Pflücken.

**MAHLEN:**

Mechanisch, kalt und nicht gefiltert.



**FARBE**

Grün mit goldgelben Reflexen.

*(Zur Verkostung eines Öls wird ein kobaltblaues Glas verwendet, um a priori jeden Hinweis auf die Farbe auszuschließen, damit sie kein diskriminierendes Element in der Erstellung des organoleptischen Urteils darstellt.)*



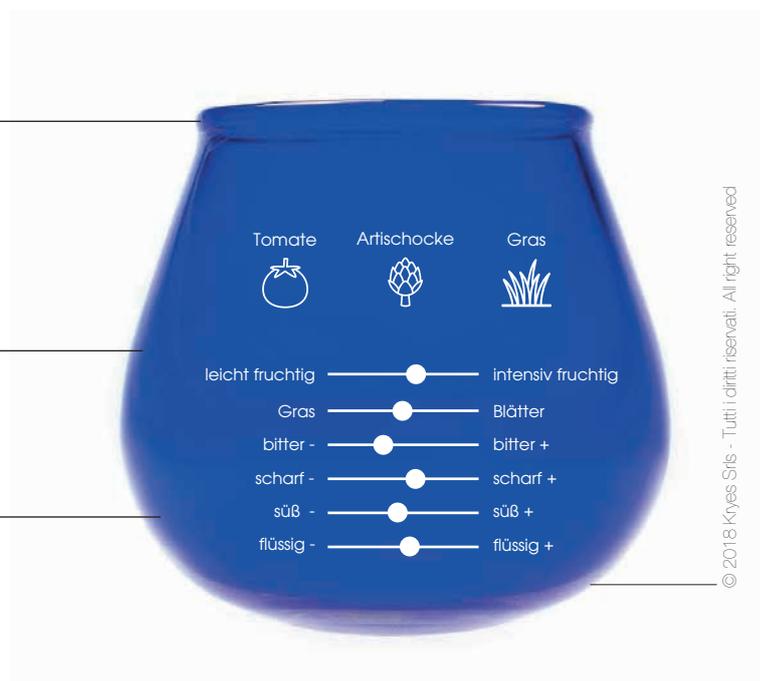
**DUFT**

Mittel/intensiv fruchtig mit Noten von Gräsern /Blättern und Tomaten.



**GESCHMACK**

Mittelstarke bittere und pikante Noten mit angenehmen Zusammentreffen der Aromen von Tomaten, Artischocken und leichten Noten von Gräsern.



© 2018 Kyees Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved