



PURO

Olivo Extravergine di Oliva

ANBAUGEBIET:

Eigene Olivenhaine in der Gegend von Offida.

SORTEN:

Leccino, Frantoio.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE:

200 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT:

Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

ZIEHSYSTEM:

palmettenförmig.

DURCHSCHNITTLICHER ERTRAG:

8 %.

LESE:

Ende September bis Oktober.

PRESSUNG:

Innerhalb 24 Stunden nach dem Pflücken.

MAHLEN:

Kaltextraktion mit durchgehender Linie.



FARBE

Intensives Grün mit gelben 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.)



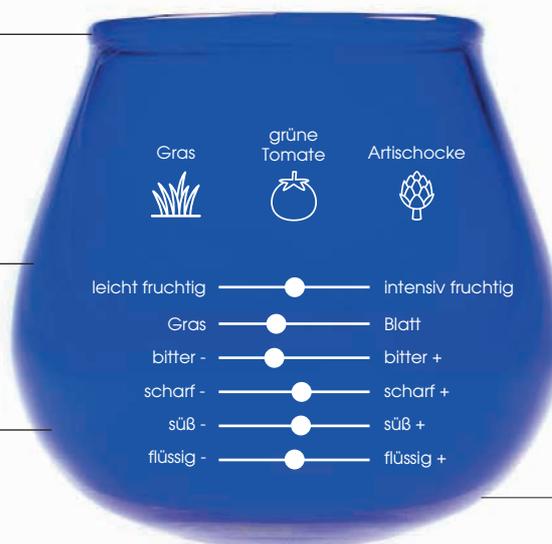
DUFT

Fruchtig mit einem Hauch von frischem Gras gefolgt von Noten von frischer Tomate und Artischocke.



GESCHMACK

Noten von leichter Bitterkeit und würzigem Finale mit einem Nachgeschmack, der die Düfte von grüner Tomate und Artischocke bestätigt.



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