



有机系列  
特级初榨橄榄油

产地：自有产权的阿斯科利皮切诺和奥菲达的橄榄园

品种：莱奇诺橄榄，戴奈拉阿斯科利橄榄

高度：海拔200米

土壤：中性粘土趋于沙质


橄榄树栽培方式：棕榈树形剪枝法

出油率：12-13%

采摘：十月中旬到十一月，手工采摘

压榨：橄榄果采摘24小时内进行加工压榨。

碾磨：机械冷榨，橄榄油不作过滤处理。

 视觉

呈绿色泛金黄色反光。

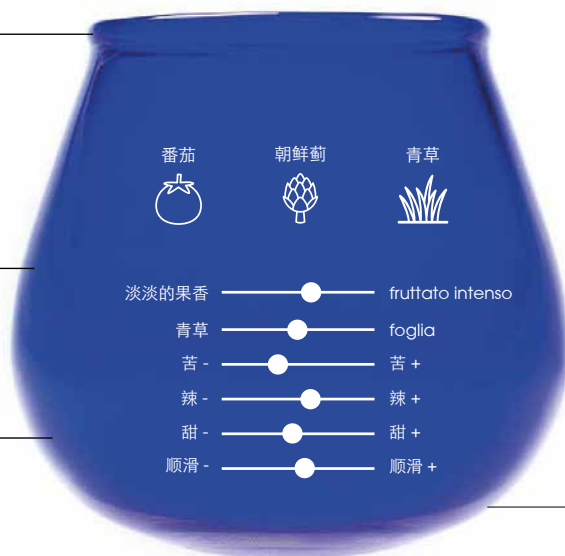
品鉴橄榄油时建议选用专业的钴蓝色玻璃杯，能够排除影响感官误导的其他颜色元素。

 嗅觉

果香中度/浓郁，带有青草/树叶和番茄的味道

 味觉

入口有苦味，辣味中度偏重。回味是番茄和朝鲜蓟的香味，少许草本植物香气。



©2018 Kyes Sls 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。