



特级初榨橄榄油

产地：酒庄自有产权的位于阿斯科利皮查诺,奥菲达,喇嘛城堡地区的橄榄园

品种：莱奇诺橄榄，榨油坊橄榄,泰奈勒阿斯科利橄榄

高度：海拔200米

土壤：中性粘土趋于沙质

橄榄树栽培方式：棕榈树形栽培法

出油率：12-13%

采摘：10月底到11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，橄榄油不经过过滤处理。



视觉

绿色泛着金黄反光

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，新鲜杏仁和淡淡青草香与朝鲜蓟的味道。



味觉

苦味与辣味适中，回味是新鲜杏仁的辛辣味，淡淡的朝鲜蓟和番茄的味道。

