



V'olio Blend



Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

味覚マップ

記述	判定値
フレッシュなフルーティさ	4
苦み	2
辛み	3
アーティチョーク	1
草、野草	2,5
完熟したフルーツ	0,5
甘み	1,5
アーモンド	2
香草、ハーブ	0

ヴォーリオ・ブレンド

オリーブ、栽培、搾油

ヴォーリオ・ブレンドは、フランドーイオ、ゴルガッツォを中心とし、レッチーノ、ペンドリーノ、モライオーロを加えた計5品種がブレンドされた、エクストラ・ヴァージンオイルです。オリーブの収穫は10月中旬頃、実の50%ほどが色づいてきた頃を目安としています。搾油は収穫より24時間以内に、新型の搾油機にて低温抽出します。その後、フィルタリング、ブレンド、ボトルリングへと続きます。

特徴

フルーティ度はグリーン系特有の中から高。フレッシュな草やアーモンドの香りが際立ちます。味は辛みのなかに苦みを軽く感じます。

料理との相性、賞味期間

汎用性の高いエクストラ・ヴァージンオイルで、様々な料理に合います。魚・肉料理、トマトのブルスケッタなども良いでしょう。美味しくいただくには、製造から12ヶ月以内の消費をお勧めします。

