



V'olio Monocultivar Bianchera



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	3
苦み	4.5
辛み	4
アーティチョーク	1.5
草、野草	3
完熟したフルーツ	0
甘み	0
アーモンド	3
香草、ハーブ	1

ヴォーリオ・モノカルティヴァル・ビアンケーラ

オリーブ、栽培、搾油

ビアンケーラは、私たちの地区内の特徴的な品種です。非常に力強さのある樹木は、厳しいフリウリの冬に耐える生命力を備えています。オリーブの収穫時期は、11月第1週以降で非常に遅めです。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、ボトリングへと続きます。

特徴

単一品種ビアンケーラより作られるエクストラ・ヴァージンオイルです。グリーン系フルーティな強い香り、アーティチョークを感じさせる香りは、同種の持つ品種の特徴です。苦みと辛みを強く感じ、口に残る後味の持続性があります。

料理との相性、賞味期間

しっかりとした料理との相性が良いです。同オイルの特徴である、アーティチョークを感じさせる香りは、肉のグリルや油を使った炒め物や、揚げ物などによく合います。また、大麦や豆のミネストラなど、土地独特の大地の恵みを生かした素材を使った料理とも合います。ポリフェノール値が高いことから、製造より18ヶ月以内は、同オイルの持つ強い生き生きとした個性を味わい楽しむことができます。

