



V'olio Blend

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

Geschmackskarte

Beschreibung	Wert
Fruchtig	4
Bitter	2
Scharf	3
Artischocke	1
Gras	2.5
Reife Frucht	0.5
Süß	1.5
Mandel	2
Kräuter	0

Sorten, Anbau und Pressung

Dieses native Olivenöl extra besteht aus verschiedenen italienischen Olivensorten. Hauptsächlich vertreten sind Frantoio und Gorgazzo, gepaart mit den Klassikern Leccino, Pendolino und Moraiolo. Die Ernte beginnt Mitte Oktober bei einem Reifegrad von etwa 50 %. Die Kaltpressung in unserer modernen Anlage erfolgt innerhalb von 24 Stunden im kontinuierlichen Verfahren. Nach der Klärung werden die Öle schließlich verschnitten und abgefüllt.

Charakter

Fruchtiges Olivenöl mit mittelintensivem grünem Aroma, mit duftenden Nuancen nach Mandeln und frisch geschnittenem Gras. Angenehme Schärfe im Geschmack mit leicht bitterer Note.

Empfehlungen

Dieses native Olivenöl extra passt zu jedem Gericht: von Fisch über Fleischgerichte bis hin zur einfachen Bruschetta mit Tomaten. Am besten innerhalb von 12 Monaten nach der Herstellung aufbrauchen.

