



## V'olio Monocultivar Bianchera

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

### Geschmackskarte

Beschreibung	Wert
Fruchtig	3
Bitter	4.5
Scharf	4
Artischocke	1.5
Gras	3
Reife Frucht	0
Süß	0
Mandel	3
Kräuter	1

### Sorten, Anbau und Pressung

Die Bianchera-Olive ist wohl die außergewöhnlichste einheimische Sorte unserer Region. Die kräftige und großzügige Pflanze hält selbst dem härtesten friaulischen Winter stand. Die Ernte beginnt nach der ersten Novemberwoche und damit sehr spät. Die Pressung erfolgt wie bei unserem Blend.

### Charakter

Reinsortiges Olivenöl mit intensivem, fruchtig-grünem Aroma und sortentypischer Artischockennote. Mit kräftiger, elegant bitterer Schärfe am Gaumen und langem Nachhall.

### Empfehlungen

Ausgezeichnet zu geschmacksintensiven Gerichten. Verleiht Fleisch vom Grill eine geschmeidige Artischockennote und veredelt Pasta-Saucen und Gemüsebeilagen. Dank des hohen Polyphenolgehalts hält sich dieses native Olivenöl extra besonders lang. Dennoch ist der Geschmack innerhalb der nächsten 18 Monate nach der Herstellung am besten.

