

NATIVES OLIVENÖL EXTRA D.O.P.



Bezeichnung natives Olivenöl extra D.O.P. Veneto Valpolicella Falezze 100% Grignano

Farbe tendenziell goldgelb, gut strukturiert

Aroma intensive und elegante Duftnoten von Aromaessenzen in der Nase, vor allem Zitronenmelisse, auch Salbei, wilder Fenchel, Walnussblätter und getrocknetes Heu.

Geschmack weich im Mund, deutlich spürbar eine subtile Schärfe und einen Hauch von Zitrusfrüchten.

Flaschengröße 500 ml und 100 ml mit Aluminiumetiketten, die im handwerklichen Prägeverfahren hergestellt werden. Nach einer althergebrachten Alterungsmethode mit Hand bearbeitet.

Olivenhain der Fruchtsorte Grignano, angrenzend an die Weinberge

Anbaugebiet Valpolicella

Gebietsabgrenzung Gemeinde Mezzane, Terroir Falezze

Geographie Hügellandschaft

Höhenlage 250 m ü.d.M.

Exposition SW-NO

Bodenart Kalkstein mit mäßiger Steinigkeit, an einigen Stellen hoch, skelettreich und gut drainiert

Anbau Die Umwelt- und Anbaubedingungen der Olivenhaine, in denen das native Olivenöl extra der Sorte

Grignano angebaut wird, sind seit Generationen unverändert gebietscharakteristisch, was den Oliven und dem Öl besondere Qualitätsmerkmale verleiht. Die Pflanzmuster, die Anbauform und die Baumschnittmethoden sind die traditionell bestens dazu geeigneten, um die Qualitätsmerkmale der Oliven und des Öls im Originalzustand beizubehalten.

Ernte die Oliven werden von Hand direkt vom Baum gepflückt.

Zeitraum Ende Oktober Anfang November

Extraktion Zur Extraktion des Öles sind nur mechanische und physikalische Verfahren zulässig, die gewährleisten, dass das Öl ohne Veränderung der Qualitätsmerkmale der Früchte gewonnen wird.

Typische Verwendungszwecke Es eignet sich für alle Arten von Speisen und macht dank seines Aromas und Geschmacks jedes Gericht einzigartig. Es eignet sich zur Verwendung in Suppen, an Salaten und vor allem sowohl auf Meeres- wie auf Süßwasserfischen. Es sollte vor allem nicht erhitzt, also vorzugsweise roh genossen werden, um seine Aromen voll zur Geltung zu bringen.