0,5l

SPEZ24911

»Coroncina« Olio extra vergine di Oliva

Tiberi David

Ein sehr edles Olivenöl besonderer aromatischer Intensität und ungewöhnlich viskoser Konsistenz. Aus einer wenig bekannten, rein lokalen Varietät der ostitalienischen Marken: Coroncina. Es ist eine kälteempfindliche alte Sorte, die aber Trockenheit sehr gut widersteht. Sie steht bei Emanuela Tiberi auf kargen Kiesböden auf über 600 m über dem Meer und lieferte dieses Jahr ein Öl von herausragender Qualität. Es duftet intensiv nach frischem saurem Apfel, Tomatengrün und gekochter Artischocke, ist typisch bitter und scharf am Gaumen, weil es zum perfekten Zeitpunkt mit hohem Gehalt an Polyphenolen und Chlorophyll und optimalem Verhältnis von ungesättigten zu gesättigten Fettsäuren geerntet wurde. Es wurde in einer hochmodernen Pieralisi-Anlage verarbeitet und sofort (im November 2024) frisch dekantiert abgefüllt. Die niedrigen Erträge der alten Sorte sorgen für intensiv grüne Farbe und eine ungewohnt dichte, fast schon viskose Konsistenz. Emanuela gibt die Ausbeute dieser Saison mit nur 11% an, aus 100 kg Oliven erhielt sie also nur 11 Liter Öl. Deshalb fällt es dieses Jahr so dickflüssig und intensiv in Aroma und Geschmack aus. Ein wertvolles Öl, das in Konsistenz und Geschmack eine Ausnahme für Liebhaber ist.0.5l-Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | Ernte 2024 | Kategorie »mittelfruchtig« | 0,26% Säure | Polyphenolgehalt 377 mg/kg | MHD 31.05.2026

K&U
www.weinhalle.de