



3l
SPEZ2443K

»Orgilla« Olio extra vergine di Oliva (Ernte 2024) Fiorano

Der 3-Liter-Blechkanister, das beste Behältnis für hochwertiges Olivenöl. Innen unbeschichtet. Ein begeisternd gutes Olivenöl von der Azienda »Fiorano«, einem engagiert geführten Bio-Betrieb in den mittellitalienischen Marken. Der Olivenhain von Fiorano ist das gesamte Jahr über begrünt, um die Erosion der Böden durch Auswaschung zu vermeiden. Die Bäume sind im Schnitt 30 Jahre alt und bringen pro Baum einen Ertrag von ungefähr 30 Kg, was 3 Litern Olivenöl entspricht. Dort werden die alten angestammten lokalen Sorten Leccino, Frantoio, Pendolino, Sargano und Oliva tenera ascolana von Hand geerntet und vor Ort binnen 12 Stunden in der hauseigenen zertifizierten Ölmühle modernster Bauart bei kontrollierter Temperatur verarbeitet. Man erntet hier während der Reifung der Früchte, also wenn die Oliven ihre grüne Farbe gerade ins violett-schwarze wechseln. Dadurch wird die Ausbeute beim Pressen niedriger, das Öl aber dichter und extraktreicher im Geschmack und der Säuregehalt fällt besonders niedrig aus. Deshalb gehört das Öl von Fiorano zu den besten Italiens, es wird immer wieder ausgezeichnet und hoch bewertet.

Fioranos Olivenöl besitzt mittleren Körper und ist eher leicht und fruchtig. Es besitzt feinen milden Geschmack, der grün wirkt, aber ausgewogen und harmonisch riecht und schmeckt. Artischocken, geschnittenes Gras und eine Mischung aus Tomate und Mandeln beschreiben Geschmack und Wirkung des Öls wohl am besten. Das Öl wird ohne Filtration nach natürlicher Dekantation abgefüllt, kann also mit der Zeit eine leichte Trübung entwickeln. Ein exzellentes Olivenöl bester Machart und begeisternder Qualität.

3.0l-Blechkanister | Jahrgang 2024 | Zu verbrauchen bis 5.2026



www.weinhalle.de