



Bewirtschaftung: Biodynamisch

Vegan: Ja

0,5l

SPEZ25040

Olio extra vergine di Oliva »Rosciola«

Carlo Noro

Gutes Olivenöl kann glücklich machen. Dieses absolute Spitzenöl aus dem Latium, das aus der frostsicheren lokalen Sorte »Rosciola« extrahiert wird, hat uns glücklich gemacht, als wir es entdeckten. Es stammt aus dem biodynamischen Modellbetrieb Italiens. Seine Erträge sind fühlbar niedrig, fast schon dickflüssig läuft es aus der Flasche und ist deshalb auch sehr ergiebig. Verwenden Sie es bitte entsprechend sparsam.

Carlo Noros wunderbares »Rosciola«-Öl ist ein äußerst delikates duftendes Öl, das ausschließlich aus eigener Ernte produziert wird. Man würzt Salate oder Fischgerichte mit ihm, genießt es auf der Bruschetta oder träufelt es über gute handwerklich hergestellte Pasta. Zum Kochen und Erhitzen ist es zu schade. Für besondere aromatische Intensität werden die Oliven früh geerntet. Ihre alten Bäume stehen auf 700 Metern Höhe zwischen Piglio und Serrone im Latium östlich von Rom. Dort konnte die Olivenfliege bislang kaum Schaden anrichten. Binnen acht Stunden nach der Ernte werden die Früchte in einer modernen zweistufigen Extraktions-Anlage (Alfa Laval) kalt zu Öl extrahiert, das anschließend sofort filtriert und dekantiert wird, um mögliche Oxidationsvorgänge zu verhindern. Nur so erzielt man jene Qualität, die dieses Spitzenöl aus Demeter®-Anbau zu einem unserer feinsten und besten im Programm macht. Ernte 2024/25. Nur limitiert verfügbar.

0,5l-Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | MHD 5.2026



www.weinhalle.de