

# Olio Extra Vergine di Oliva



## Frantoio Oleario LA MASSERIA, Gioia del Colle, Bari, Puglia

### **FRUTTATO**

**Fruchtig**

Flaschen 0,5 l	CHF 11.00
Flaschen 1,0 l	CHF 18.00
Kanister 5,0 l	CHF 78.00

Das Olivenöl "Delicato" wird aus der Olivensorte "Coratina" kalt gepresst. Das Olivenöl trennt sich ohne Druck und Zentrifugen vom Wasseranteil der Oliven ab. Diese erste Extraktion hat einen fruchtig, würzigen Geschmack, der von den herben Oliven hervorgerufen wird. Im Nachgeschmack ist dieser mit der frischen Bittermandel zu vergleichen. Um seinen wahren Geschmack zu geniessen, empfiehlt es sich dieses Extra Vergine besonders roh zu verwenden.

### **DELICATO**

**Mild**

Flaschen 0,5 l	CHF 11.00
Flaschen 1,0 l	CHF 18.00
Kanister 5,0 l	CHF 78.00

Das Olivenöl wird von den handgepflückten Olivensorten „Frantoio“, „Ogliarola“ und „Cima di Melfi“ kalt gepresst. Der reine Geschmack der reifen Olive ist sehr delikat, frisch und rund. Dieser kann im Nachgeschmack mit einem Mandelaroma verglichen werden. Dieser Nektar ist geeignet für alle Gerichte der traditionellen Küche.

### **ZITRONEN OLIVENOEL**

Flaschen 0,5 l	CHF 20.00
----------------	-----------

Dieses Olivenöl wird von ausgesuchten Oliven mit Zusatz von frischen Zitronen (40%) gemahlen. Der Geschmack dieser Mischung ist sehr bestimmend und eignet sich besonders zu rohen Gerichten, aber auch zu Braten, Fisch und zu Nudelgerichten.

### **PUGLIA**

Ein Absatz macht die Klasse eines Schuhs aus, so auch im Falle des italienischen Stiefels. Denn Apulien, die südöstliche Region mit ihrer Halbinsel Salento, dem eigentlichen Stiefelabsatz, gehört zu den Höhepunkten von Bella Italia, sowohl in landschaftlicher als auch kultureller Hinsicht. Sanftes, grünes Hügelland erstreckt sich hier bis in fruchtbare Küstenebenen. Silberne Olivenhaine gehen über in blühende Wäldchen von Mandelbäumen. Kleine Fischerorte geben den Anschein, als sei die Zeit an Apuliens Küste in wahrer Idylle stehen geblieben. Und der hier prächtig gedeihende Wein weist darauf hin, mit welchem Klima die Region gesegnet ist: Von Mai bis Oktober erstreckt sich die Badesaison an den Stränden mit klarem Wasser.

## Tenuta Agricola ZISOLA, Marchesi Mazzei, Noto, Sicilia



**ZISOLA OLIO**                      **DOP**                      **Flaschen 0,5 l**                      **CHF 21.00**

Aus den verschiedenen Olivensorten Moresca, Ogliarola Messinese und Nocellara Etnea, angebaut in der Nähe von Noto, entsteht das kaltgepresste Olivenöl von Zisola. Ein Öl mit hohen sensorischen Eigenschaften, das die Düfte und Aromen des Gebiets in sich einschließt.

Lese: halbmanuell mit Hilfe von pneumatischen Olivenbaumschüttlern.

Pressen: kontinuierliches Hammersystem innerhalb von 24 Stunden nach der Lese.

Grüne Farbe mit Goldreflexen. An der Nase präsentiert es sich durchschnittlich. Es hat einen mittleren Körper und hebt beim Probieren einen Nachgeschmack.

## Tenuta di DONNAFUGATA, Marsala, Sicilia



**MILLEANNI OLIO**                      **DOP**                      **Flaschen 0,5 l**                      **CHF 25.00**

Intensiv fruchtiger Duft mit angenehmen Noten von grüner Olive und Zitrusfrüchten, belebt durch Aromen von Gräsern, Tomate und Karde. Süßer und dezent scharfer Auftakt mit einer angenehmen bitteren Note. Würzig, von guter Dichte und langem Abgang. Harmonisch, frisch, leichte Kräuternoten. Im Nachgeschmack sind Mandel, Pinienkern und Zitrusfruchtaromen aufzuweisen. Das Olivenöl kommt am besten roh serviert auf delikaten Fleisch, Fisch oder Gemüsegerichten zur Geltung. Seit Jahrhunderten werden auf Sizilien Oliven angebaut. Die gewundenen, robusten, jahrhundertealten und weiterhin produktiven Baumstämme ragen beeindruckend zwischen den jungen Olivenbäumen hervor, hier wird das Olivenöl gewonnen, zwischen Düften und zeitlosen Aromen...

## Tenuta CASTELLO FONTERUTOLI, Castellina in Chianti, Toscana

**FONTERUTOLI OLIO**                      **DOP**                      **Flaschen 0,5 l**                      **CHF 25.00**



Die Olivensorten Frantoio, Leccino, Moraiolo und Pendolino werden unter Sauerstoffabschluss in der neuen, eigens entwickelten Olivenölpresse des Weinguts zu einem hervorragend schmeckenden und ebenso gesunden Öl verarbeitet. Lese: pflücken von Hand ab Anfang November bis Ende November. Pressen: unter Sauerstoffabschluss in der neuen, eigens entwickelten Olivenölpresse. Goldfarben mit Smaragdreflexen. An der Nase Aromen frischer Olive mit Eindrücken von Gewürzen. Fruchtiger, eleganter Geschmack mit pikanter Note und leicht bitterem Nachgeschmack.