



FANTI

NATIVES OLIVENÖL EXTRA «MORAIOLO»

Die letzte Schärfe, die zu überraschen weiß.

Im Jahr 2018 beschloss Tenuta Fanti, das Projekt zur Herstellung von nativem Olivenöl extra monokultivar fortzusetzen und experimentierte mit der Sorte Moraiolo. Dies bevorzugt hügelige Gebiete mit lockerem und nicht sehr fruchtbarem Boden, wie es auch die Olivenhaine im Gebiet Castelnuovo dell'Abate charakterisieren.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA «MORAIOLO»

Varietäten: Moraiolo.

Erweiterung der Olivenhaine: 10 Hektar

Alter der Pflanzen: 30 Jahre

Höhe: 400 ü.d.M.

Lesezeitraum: Ende Oktober bis Ende November.

Art der Lese: Von Hand; es wird darauf geachtet, die Oliven behutsam in luftdurchlässige flache Erntekisten zu legen.

Art der Extraktion: Spätestens 24 Stunden nach der Lese in der unternehmenseigenen Ölmühle. Mahlen mit Mühlrädern aus Stein und Extraktion mit Pressen. Der gesamte Verarbeitungsprozess läuft bei Temperaturen von 19–20° C ab (Kaltpressung).

Sensorische Merkmale:

Farbe: Grün Gold.

Aroma: intensiv fruchtig mit Grüntönen, die mit zunehmendem Alter weicher werden.

Geschmack: pflanzliche Noten von grüner Artischocke, begleitet von einer guten Balance zwischen bitter und würzig.

Flaschengrößen: Flasche: 0.250 lt., 0.500 lt., 1 lt.

Blechkanister 0.250 lt., 0.500 lt., 1 lt., 3 lt.

