



FANTI

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Von unseren Olivenhainen bis zu Ihrem Tisch wie früher. Tenuta Fanti bietet über 8500 Ölpflanzen unter den besten toskanischen Sorten (Correggiolo, Moraiolo und Leccino) und eine traditionelle Mühle mit Steinmühlsteinen. Die Lage der Olivenhaine in den "hohen Hügeln", die frühe Ernte von Hand und das rechtzeitige Kaltpressen verleihen dem Öl eine hohe aromatische Komplexität und einen sehr geringen Säuregehalt, geeignet für diejenigen, die den wahren Geschmack der großen toskanischen Öle spüren möchten. Durch natürliche Oxidation erweicht es mit der Zeit und wird zart und gelb, was auch für Fischgerichte geeignet ist.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Varietäten: Correggiolo, Moraiolo, Leccino, Olivastra.

Erweiterung der Olivenhaine: 40 Hektar

Alter der Pflanzen: 15-200 Jahre

Höhe: 200–250 m ü.d.M.

Lesezeitraum: Ende Oktober bis Ende November.

Art der Lese: Von Hand; es wird darauf geachtet, die Oliven behutsam in luftdurchlässige flache Ertekisten 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: opaleszentes Grün als junges Öl; mit der Reife tendierend zu Gelb.

Aroma: intensiv fruchtig mit grünen Noten, die mit der Reife weicher werden.

Geschmack: schmackhaft, leicht pikant.

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

Blechkanister 0.250 lt., 0.500 lt., 1 lt, 5 lt.

