Wijnfiche

Olijfolie – Olio Extravergine di Oliva Az. Ag. Guerrieri * | Oro 75 cl OIL —

Domein

Az. Guerrieri

In de glooiende heuvels tussen het dorpje Fano en Senigallia, omringd door wijnranken en olijfbomen, ligt het wijndomein Guerrieri. Hier draagt men drie belangrijke principes hoog in het vaandel, nl. bescheidenheid, respect voor het land (natuur) en solidariteit. Dit domein engageert zich om zo min mogelijk tussen te komen in de wijngaarden, die een oppervlakte beslaan van 70 hectare. Olijfbomen van de familie beslaan 30 hectare, verder beheren ze 95 hectare waarop ze graan telen. Ook de gebruikte energie is groen en produceren ze deels zelf. Al decennialang maakt men hier wijn, olie en pasta met een ongeziene passie.

Vinificatie

De olijfjes worden manueel geplukt. Ze worden op een koude temperatuur geperst maximum 12 uur nadat ze geoogst zijn. Deze olijfolie bestaat is gemaakt van 100% Leccino-olijfjes. Deze hebben een ronde vorm, zijn vroeg rijp en veranderen snel van een groene naar een zwarte kleur.

Jaar specifieke information

Beste Leccino in het Marche-gebied

Smaak

Deze olijfolie heeft een fruitige, milde smaak. Hij is aromatisch, wat zoet met een aangenaam bittertje en een kruidige finale.

Gerechten

wit vlees | Salades | Pizza | Groenteschotel

Algemene info

Druivenrassen: Leccino (100%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): +1-2
Serveertemperatuur: 18-20 °C
Smaakprofiel: Extra virgin olijfolie

