Wijnfiche

Olijfolie - Olio Extra Vergine di Oliva Ferrero | 50 cl
OIL —

Domein

Ferrero

Het Ferrero wijndomein is gelegen aan de Podere Pascena, ongeveer halfweg tussen Sant'Angelo in Colle en Sant'Angelo Scalo, twee kleine dorpjes op de Zuidelijke hellingen van Montalcino. Het is een klein domein met 5,5 ha wijngaarden van MMantalcino wijnen en 2 ha nabij Montehero d'ORCIA voor de IGT Toscana. Het centrum is een traditioneel, uit stenen gebouwde hoeve uit 1900, die gerestaureerd werd in de jaren 80. Het gelijkvloers, de stal en de schuur werden omgebouwd tot een vinificatie-ruimte en rijpingskelder.

Vinificatie

Handmatige oogst tussen eind oktober en begin november, gevolgd door directe persing om de versheid te behouden. De olie wordt gewonnen met koude persingstechnieken om de kwaliteit en karakteristieke eigenschappen optimaal te bewaren. Na een zachte filtratie door katoen wordt de olie zorgvuldig gebotteld om de puurheid te behouden.

Smaak

Een levendige groene kleur met subtiele gouden reflecties. Het bouquet is intens en fruitig, met verfijnde aroma's van vers gemaaid gras en artisjok. In de mond onthult zich een pittige en licht bittere toets, die geleidelijk zachter wordt. De afdronk is lang en laat een blijvende indruk achter.

Gerechten

Salades | Kruidenbrood | Aperitief

Algemene info

Druivenrassen: Moraiolo, Leccino, Correggiolo
Teeltwijze: Traditioneel
Serveertemperatuur: 18-20 °C
Smaakprofiel: Extra virgin olijfolie

