Wijnfiche

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

Domaine

Az. Guerrieri

Dans les collines entre le village de Fano et Senigallia, entouré de vignes et d'oliviers, se trouve le domaine viticole Guerrieri. Trois principes importants y sont tenus en haute estime, à savoir la modestie, le respect de la terre (la nature) et la solidarité. Ce domaine s'engage à intervenir le moins possible dans les vignes, qui s'étendent sur une superficie de 70 hectares. Les oliviers de la famille couvrent 30 hectares, en plus ils gèrent 95 hectares sur lesquels ils cultivent des céréales. L'énergie utilisée est également verte et ils la produisent en partie eux-mêmes. Depuis des décennies, le vin, l'huile et les pâtes y sont élaborés avec une passion sans pareille.

Vinification

Les olives sont cueillies manuellement. Ils sont pressés au froid 12 heures maximum après leur récolte. Cette huile d'olive est composée à 100% d'olives Leccino. Celles-ci ont une forme ronde, sont mûres tôt et passent rapidement du vert au noir.

Informations spécifiques

Beste Leccino in het Marche-gebied

Dégustation

Cette huile d'olive a un goût fruité et doux. Il est aromatique, un peu sucré avec une agréable amertume et une finale épicée.

Mets adaptées

Viande blanche | Salades | Pizza | Assiette de légumes

Caractéristiques

Cépage: Leccino (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): +1-2
Servir à: 18-20 °C
Profil de goût: Extra virgin olijfolie

