Wijnfiche

Olijfolie – Olio di Oliva Extravergine Tenuta Cavalier Pepe* | I Tre Colli – 50 cl

OIL —

Domaine

Tenuta Cavalier Pepe

Tenuta Cavalier Pepe est un domaine viticole qui compte 60 hectares de vignobles et 11 hectares d'oliveraies. La famille Pepe est une famille établie de longue date à Irpinia, qui se consacre depuis des générations à la production de vins, commercialisés dans toute l'Italie et à l'étranger. Ils sont situés au cœur d'Irpinia, la principale zone viticole de Campanie. Depuis les anciens temps, la Campanie est connue pour produire des vins de qualité, comme le Falerno, le Greco, le Faustiniano et le Caleno. Ces vins étaient considérés " les vins des empereurs " et appréciés par les plus grands écrivains classiques comme Cicéron, Pline, Martial et Tibullo.
Grâce à la combinaison unique de l'altitude, du sol et du microclimat, les vignes d'Irpinia sont parmi les plus prestigieuses d'Italie.

Vinification

Les oliveraies poussent sur les collines ensoleillées des domaines de Luogosano, Sant'Angelo all'Esca et Taurasi, dans la province d'Avellino, sur un sol argilo-calcaire. Les olives sont récoltées manuellement au début du mois de novembre et immédiatement broyées à basse température. Un processus d'extraction à froid suit pour produire l'huile d'olive non filtrée I Tre Colli.

Dégustation

Cette huile est verte avec de légers reflets jaune paille. Elle présente des arômes herbacés et fruités qui rappellent les oranges, les citrons et les noix. Son goût est chaud, fruité et velouté, avec une légère finale épicée.

Mets adaptées

Poisson - façon méditerranéen | Viande - grillée | Assiette de légumes | Carpaccio

Caractéristiques

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): +2-3

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Extra virgin olijfolie

