Wijnfiche

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

Domaine

Ferrero

Le domaine viticole Ferrero est situé sur la Podere Pascena, à mi-chemin entre Sant'Angelo in Colle et Sant'Angelo Scalo, deux petits villages sur les pentes sud de Montalcino. C'est un petit domaine (5.5 ha) créé à la fin des années 90. Le centre du domaine est une ferme en pierre traditionnelle de 1900, qui a été restaurée dans les années 1980. Le rez-de-chaussée, l'écurie et la grange ont été transformés en salle de vinification et cave d'élevage.

Vinification

Récolte manuelle entre la fin octobre et le début novembre, suivie d'un pressage immédiat pour préserver la fraîcheur. L'extraction de l'huile se fait par des techniques à froid afin de conserver ses caractéristiques qualitatives et son authenticité. Après une filtration douce sur coton, l'huile est soigneusement mise en bouteille pour en préserver la pureté.

Dégustation

Une couleur verte éclatante avec de subtiles reflets dorés. Le bouquet est intense et fruité, révélant de délicats arômes d'herbe fraîchement coupée et d'artichaut. En bouche, une note épicée et légèrement amère se déploie, s'adoucissant progressivement avec le temps. La finale est longue et laisse une impression mémorable.

Mets adaptées

Salades | Pain d'épices | Apéritif

Caractéristiques

Cépage: Moraiolo, Leccino, Correggiolo

Viticulture: Traditionnel

Servir à: 18-20 °C

Profil de goût: Extra virgin olijfolie

