



## Olivenöl / Huile d'olive EV

Aprutino Pescara DOP, Azienda Guido d'Amico

Olivenöl aus den Abruzzen

### Degustationsnotiz:

Aprutino Pescara stammt aus den Abruzzen in der Provinz Pescara, welche ein besonders gutes Klima für die Herstellung von qualitativ hochwertigem Olivenöl auszeichnet. Die Produktion des Aprutino Pescara begann im Jahre 1960. Bereits seit 1998 ist die Marke "Aprutino Pescara" anerkannt und DOP zertifiziert. Das Familienunternehmen Guido D'Amico kennt die jahrzehntelange Tradition des Olivenanbaus in den Abruzzen sehr gut und erledigt seine Aufgabe in der Olivenölproduktion mit grosser Hingabe und Leidenschaft. Dafür verwenden sie ausschliesslich die besten Oliven. Klare goldgelbe Farbe mit grünlichen Schimmern. Frische Olivenaromen, die an Tomatengrün und Artischocken erinnern. Mittelkräftige Frucht, die sich cremig im Gaumen verteilt. Im Abgang präsentiert sich die Frische des Öls durch eine leichte Schärfe.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Abruzzen
<b>Produzent:</b>	Frantoio Oleario Guido d'Amico
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Trinkreife:</b>	Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.
<b>Rebsorte(n):</b>	Dritta, Leccino
<b>Artikelnummer:</b>	03083--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Olivenöl / Huile d'olive EV**

Aprutino Pescarese DOP  
Azienda Guido d'Amico

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** Dritta, Leccino

**Trinkreife:** Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

**Weinbau:** Traditionell