

Olivenöl / Huile d'olive EV

Olio Extra Vergine di Oliva, Isole e Olena

Extra Vergine au cœur du Chianti Classico

Description:

La vigne n'est pas la seule à façonner depuis des siècles le paysage culturel du Chianti Classico. Entre vignobles, forêts et douces collines, les oliviers font eux aussi partie intégrante du décor – et chez Isole e Olena, leurs fruits donnent naissance à une huile d'olive Extra Vergine qui reflète la même philosophie exigeante en matière d'origine que les vins du domaine. Trois variétés d'olives classiques de la région sont utilisées: Frantoio, Moraiolo et Leccino. Les olives sont récoltées à la main puis pressées à froid. Après centrifugation, l'huile n'est que légèrement filtrée afin de préserver au maximum sa richesse aromatique et ses propriétés naturelles. Il en résulte une huile d'olive toscane de caractère, au fruit intense, aux délicates notes épicées et à la fraîcheur typiquement piquante d'une huile Extra Vergine de grande qualité. Sur du pain grillé, des légumes, des pâtes ou du poisson, quelques gouttes suffisent à apporter à chaque plat une touche méditerranéenne inimitable.

Profile aromatique:

Va bien avec:

Sublime une burrata aux tomates, un bar grillé et des légumes méditerranéens rôtis au four, tout comme une fettunta croustillante à l'ail, une panzanella classique et une généreuse ribollita.

Température:

Pays d'origine: Italie
Producteur: Isole e Olena
N° article: 1471824

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Olio Extra Vergine di Oliva
Isole e Olena

Pays d'origine: Italie