Olivenöl Extra Vergine 0,5 Liter - Val Paradiso

Art.-Nr: 09454

Beschreibung:
Hellgrünes Farbspiel. Feinstes Duftbild von frisch gemähtem Gras. Die Gaumenstruktur zeigt ein fruchtig-herbes Olivenöl, sehr sauber und rein im Geschmack.

Hersteller:
Das Unternehmen wurde 1980 im Herzen Siziliens in Naro (aus dem Tal der Tempel bei Agrigento) gegründet. Über 100 Hektar Olivenbäume werden nach strengen Vorschriften des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Val Paradiso besitzt eine moderne Ölmühle für die Kaltextraktion zum Mahlen der Olivenfrüchte.

Anbau:
Der Olivenhain ist eine immergrüne Pflanze, das heißt, er verliert zu keiner der vier Jahreszeiten all sein Laub. Die Olivenbäume blühen von Ende April bis Anfang Juni. Die Olivensorten: Nocellara del Belice, Cerasuola und Biancolilla.

Rebsorte -	**Region** Sizilien	**Alkoholgehalt** -	**Trinktemperatur** -
Weingeschmack -	**Qualitätsstufe** Olio Extra Vergine di Oliva Italiano	**Restsüße** -	**Ausbau** -
Weinstilistiken -	**Bodenart** -	**Trinkfenster** -	**Flaschengröße** 0,5 Liter
Verschlussart -	**Bewirtschaftung** -	**Zusatzstoffe** -	**Karaffieren** -

Passt zu