

PODERE CONCA



BOLGHERI

NATIVES OLIVENÖL EXTRA



Podere Conca stellt Toskanisches natives Olivenöl extra seit 1983, Das Jahr, in dem die alten Olivenhaine des Anwesens mit neuen Reihen angereichert wurden.

Die sorgfältige Bewirtschaftung der Olivenbäume erfolgt unter strikter Einhaltung der Regeln des ökologischen Landbaus und der lokalen Traditionen. Die Oliven werden von Hand geerntet.

TECHNISCHE ANLEITUNGEN

Art: Toskanisches natives Olivenöl extra.

Vielfalt der Olivenbäume: Frantoio, Moraiolo, Leccino.

Ernte: von Hand zwischen Ende Oktober und Anfang November.

Pressung: Temperaturregelung.

Organoleptische Merkmale: Farbe Grün mit goldenem Glanz. Das Öl zeichnet sich durch einen fruchtigen Charakter mit nicht störenden Noten von Artischocken an der Nase aus.

Konservierung: Bei Temperatur von 12 - 20°C, vor Licht schützen.

Tipps für den Konsum: innerhalb von 18 Monaten nach dem Datum der Abfüllung.