



## 2022 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Art.-Nr. IP 30-22

<b>WEINGUT:</b>	Tenuta Il Poggione
<b>REGION/LAND:</b>	Toscana/Italien
<b>REBSORTE(N):</b>	Correggiolo, Maraiolo
<b>FÜLLMENGE:</b>	500 ml

### BESCHREIBUNG:

Im Oktober und November werden die Oliven von Hand geerntet und wenige Stunden nach der Ernte in der hofeigenen Olivenpresse weiterverarbeitet. Das Olivenöl wird durch kontinuierliche Extraktion kalt gepresst, um jegliches Risiko äußerer Verunreinigungen zu vermeiden und um sicherzustellen, dass alle Nährstoffe und typischen Aromen des Olivenöls intakt bleiben. In der Nase sehr fruchtig und kräutrig mit zartem Duft nach Thymian und im Mund sehr elegant und filigran. Perfekt zu Bruschetta, grünen Salaten, Gemüsesuppen oder Steaks.

