



VILLA S. ANDREA

Olivenöl Extravergine Villa S. Andrea

Generelle Eigenschaften

Abc Olivenöl Extravergine.



Frantoio, Leccino, Moraiolo und Pendolino.



Anbaugebiet: Chianti Classico.



Unsere Olivenhaine mit etwa 7000 Olivenbäumen (von D.O.P. Qualität,) befinden sich im Chianti Classico Gebiet, auf 350m Höhe.



Unsere Oliven, die noch vor ihrer vollen Reife von Hand gepflückt werden, werden innerhalb von 48 Stunden kalt gepresst. So können wir einen ausgezeichneten Geschmack bei sehr niedrigem Säuregehalt erreichen. Das Öl wird in Stahltanks aufbewahrt. Die Flaschenabfüllung erfolgt erst kurz vor dem Verkauf, um die organoleptische Qualität so weit wie möglich zu erhalten.



Organoleptische Eigenschaften



Klare intensiv grüne Farbe.



Fruchtiger Duft nach frischem Grass und Artischocken.



Im Geschmack voll, ausgewogen und vielschichtig, im Nachgeschmack Artschocke.



Empfohlen zu carpaccio, gegrilltem rotem Fleisch, frischen Gemüsen und kräftigen Salaten.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

I - 50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefon: +39 055 8244254

Email: marketing@villas-andrea.it



Symbole: «Diagram» by Yaroslav Samoïlov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru
