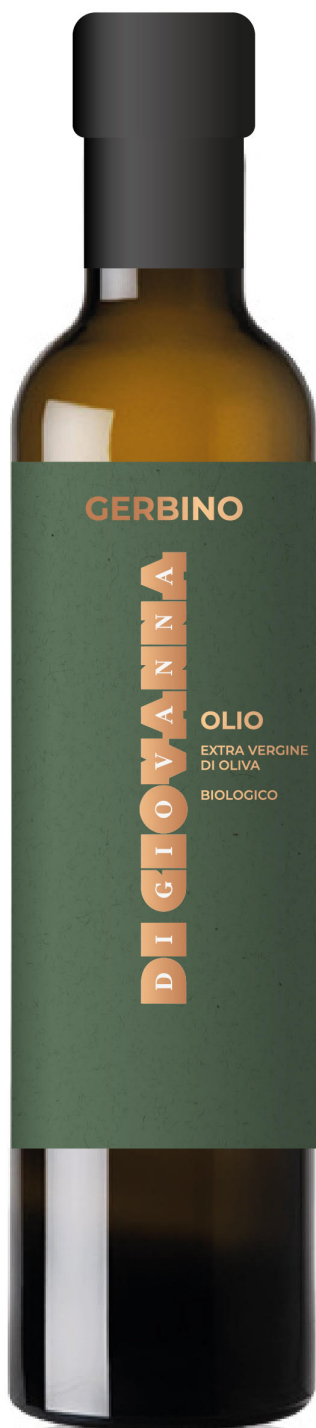


ジェルビーノ オーガニック エキ ストラヴァージン オリーブオイル



特徴

地域： コンテッサ・エンテリーナ（パレルモ県）
 区域： ジェルビーノ
 土壌： 火山性凝灰岩
 標高： 430m
 栽培： Suolo e Salute SRLによりオーガニック認定
 オリーブ種： ビアンコリッラ 50%、ノチェラーラ・デル・
 ベリーチェ 50%
 栽培面積 13ha
 収穫期： 10月15日 - 11月5日
 酸度： 0,2
 ポリフェノール含有量： 250 mg/kg
 ビタミンE含有量： 3,30 mg/kg
 生産量： 2,000ケース

説明：

ジェルビーノ オーガニック エキストラ ヴァージン オリーブ
 オイルは、パレルモにあるコンテッサ・エンテリーナの小高い丘に
 広がる果樹園で栽培されるノチェラーラ・デル・ベリーチェとピア
 ンコリーラ という2種類のオリーブのブレンド。ギュンターとクラ
 ウス兄弟が厳格なオーガニック農法に基づき、心を込めて育て栽培
 している。

十月初旬手摘みで集め小さな木箱に入れたオリーブの実は、新鮮さ
 を保つためその日のうちにミルに運び低温圧搾。20分の短時間で低
 温抽出することにより、収穫量は少ないものの高品質のオイルを得
 る。ステンレスタンク内で、窒素下で固形物を沈殿後、無濾過で人
 の手で瓶詰。

ジェルビーノ オリーブオイルは淡い緑色でミディアムタイプ。草
 や花々、トマトの葉やアーティチョーク等を思わせる複雑で際立っ
 た香り。ミディアムで爽やかな味にエレガントでバランスの取れた
 ほのかなコショウのアクセントが感じられる。

