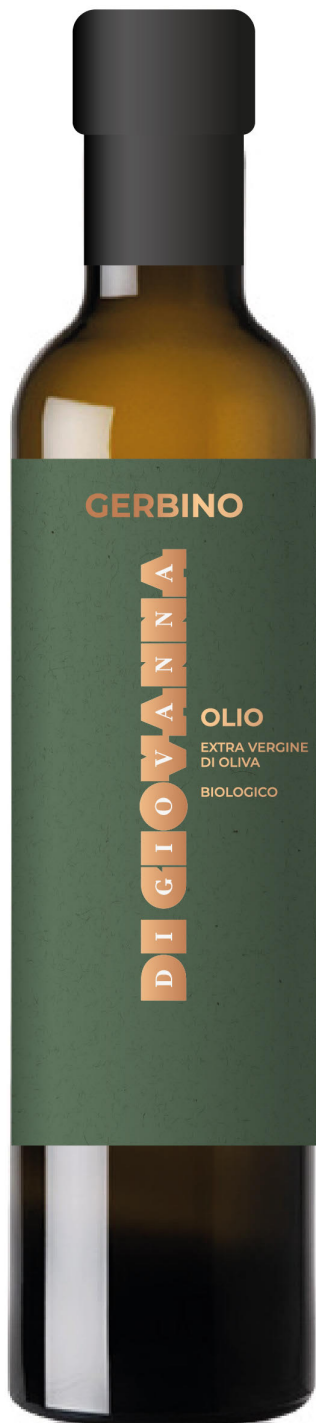


GERBINO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



CHARAKTERISTIKA

Anbauegebiet Contessa Entellina (PA)

Landgut Gerbino

Boden Tuffstein

Höhe 400 mü. M.

Anbaumethode biologisch zertifiziert

Cultivar 50% Biancolilla, 50% Nocellara del Belice

Anbaufläche 13 Hektar

Produktion 20.000 Flaschen

BESCHREIBUNG

Natives Olivenöl extra GERBINO entsteht aus den Cultivar Biancolilla und Nocellara del Belice. Der Olivenhain der Familie befindet sich auf dem Landgut GERBINO, im Gebiet Contessa Entellina (Palermo). Der Boden ist tuffhaltig und reich an Mineralien. Die Oliven werden von Oktober bis Anfang November von Hand geerntet. Sie werden in kleinen Kisten transportiert und noch am selben Tag der Ernte gemahlen und kaltgepresst. Das Öl setzt sich per Schwerkraft in Stahltanks unter Stickstoff ab und wird ungefiltert abgefüllt.

GERBINO Olivenöl extra vergine ist mittel fruchtig, leicht pikant und hat eine grünlich gelbe Farbe. Man nimmt florale Noten wahr, die mit den Anklängen an Tomatenblättern und Artischocken gut ausbalanciert sind.

