

PLOZZA
wine-group

Olio Extra Vergine di Oliva

Az.Agr. Elisabetta Brunetti

Produzent	**Az.Agr. Elisabetta di Brunetti**
Herkunft	**Toscana, Italien**
Flaschengrösse	**50 cl**



Weinbeschrieb

Das durch das traditionelle Pressen erhaltene Öl ist von intensiv grüner Farbe, mit sehr reichhaltigen Düften, die an das Mousse von frisch gepressten Oliven und frisch geschnittenen Disteln erinnert. Reich im Mund und alleine gekostet, zeigt es alle Charakteristiken der Toskana auf: frisch, süß und gleichzeitig mit einer angenehm pikanten Note.

Vinifikation und Ausbau

Die Olivenernte findet während der Monate Oktober/November, sofort nach der Weinlese, statt. Die geerntete Frucht wird in kleinen Kisten gesammelt, die innerhalb von 24 Stunden zum Pressen zur Ölmühle gebracht werden müssen, wo sie traditionell kalt gepresst werden.