



MORAIOLO DEL SASSONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

(orangefarbenes Etikett)

Das sortenreine, native Olivenöl extra aus biologischem Anbau wird aus der Olivensorte Moraiolo hergestellt, die auf dem Gutsgelände von „Il Sassone“ auf 200 m Höhe mit südlicher Ausrichtung angebaut wird. In den letzten Tagen der lauen Novembersonne geerntet, werden die Oliven am selben Tag kaltgepresst, damit das gesamte Spektrum ihrer Aromen vollständig erhalten bleibt. Der authentische Geruch des Öls beinhaltet intensive Grasnoten. Im Mund dominieren würzig-pikante Aromen. Es eignet sich bestens für die rustikale und traditionell einfache Küche.

FRUTTATO DEL SASSONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

(grünes Etikett)

Dieses native Olivenöl extra aus biologischem Anbau besteht aus einer Cuvée der Olivensorten Frantoio, Leccino, Moraiolo und Pendolino, die auf dem Gelände angebaut werden. Zwischen Ende Oktober und Anfang November werden die Früchte auf dem Familiengut im Hügelland der „Colline di Tatti“ auf etwa 450 m Höhe geerntet.

Das Öl zeichnet sich aus durch seinen Duft und Geschmack von frischem Gras, grünen Oliven und Artischocken. Im Mund verbindet sein aromatisches Bukett herbe und pikante Noten zu einem harmonischen Zusammenspiel. Mit seiner zarten, feinen Präsenz eignet es sich für alle Arten von Speisen.



SIMONA CECCHERINI