



MONTEVERRO

TOSCANA

## NATIVES OLIVENÖL EXTRA

---

### ANBAU

2003 wurde der Olivenhain von Monteverro rekultiviert, der inmitten der Weinberge liegt und Teil der natürlichen Biodiversität des Weinguts ist. Dabei wurden zahlreiche neue Olivenbäume der klassischen toskanischen Sorten Frantoiano, Leccino, Moraiolo und Pendolino angepflanzt während die älteren Bäume – teilweise sind sie über 100 Jahre alt – veredelt wurden, um sie wieder in Produktion zu bringen.

### ERNTE UND HERSTELLUNG

Alle Arbeiten im Hain und die Ernte werden auf traditionelle Weise ausschließlich von Hand durchgeführt. Die frisch gepflückten Oliven werden noch am Tag der Ernte zur örtlichen Ölmühle gebracht und bei einer Temperatur unter 27° C sofort kalt gepresst, um die Frische zu erhalten, Oxidation zu vermeiden und beste Qualität zu erzeugen. Die natürliche Sedimentation vollzieht sich in einem Edelstahltank und abgefüllt wird das Olivenöl in den frühen Wintermonaten.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Das Premium Olivenöl weist eine leuchtend grüne Farbe mit gelben Reflexen am Rand auf. Es zeichnet sich durch seine Reinheit, seine Frische und elegante Fruchtigkeit aus. Mit seiner angenehmen Schärfe, die typisch für die Region ist, passt es gut zu mediterranen Gerichten wie gegrilltem Fisch, vegetarischen Antipasti oder einfach nur zu einer Scheibe frisch gebackenen Weißbrots mit etwas zerriebenem Knoblauch.

[www.monteverro.com](http://www.monteverro.com)

