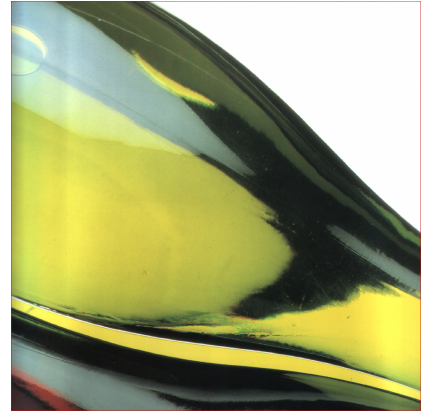


# ÖLE



## Olivenöl extra vergine DOP Varvaglione

Aus den Sorten Coratina, Ogliarola, Frantoio und Leccino entsteht diese kostbare Cuvée Olio extra vergine di oliva. Direkt nach der Handlese werden die Oliven innerhalb von 24 Stunden verarbeitet, so dass keine Oxidation oder Fäulnis angequetschte Früchte beeinträchtigen kann. Leicht grasig das Bukett, am Gaumen gefällt es mit ausgewogenen bitteren und würzigen Noten, die diesem Öl einzigartige Harmonie und sensorische Intensität verleihen. Ideal für Salate oder über gedünstetem Gemüse, auf geröstetem Brot oder einfach so zum Dippen.

|                     |                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Weinsorte:</b>   |                                                                                     |
| <b>Trinken bis:</b> |                                                                                     |
| <b>Inhalt:</b>      | <b>0,5 L</b>                                                                        |
| <b>Passt zu:</b>    |  |

