



Disisa Extra Vergine (500 cl)

CHF 99.80 inkl. 8.1% MWST

«Das Olio d'Oliva, ein schlichtes und dennoch kostbares italienisches Olivenöl, ist wie ein Sonnenstrahl in jeder Flasche. Seine Aromen entführen Sie in die unberührten Olivenhaine Italiens, wo die Früchte die Reinheit der Natur bewahren. Ein Öl, das die Einfachheit und Authentizität Italiens in jedem Tropfen einfängt und Ihre Gerichte mit wahrer mediterraner Leidenschaft erfüllt.» — Tindaro Milone



Produzent

Feudo Disisa

Region

Sicilia

Anbaugebiet

Grisi – Monreale (PA)

Olive

Cerasuola

Produktionsweise

Handverlesene Oliven welche durch mechanische Kämme sortiert und mit einer Durchlaufkaltpresse zu Olivenöl verarbeitet werden.

Notizen

Goldgelb mit grünen Reflexen; im Bouquet intensiv, würzige Noten von Artischocken, Blumen und frischem Oregano; im Gaumen gehaltvoll unterstützt durch eine feine Bitterkeit und einer leichten Schärfe im Abgang.

Säuregehalt

von max. 0,2g/100g

Passt zu

Salaten, kalten Vorspeisen, Dips

Lagerbar

1.5 Jahre

Format

500 cl