



Disisa Extra Vergine (75 cl)

CHF 23.70 inkl. 8.1% MWST

«Olio d'Oliva Extra Vergine Disisa, ein Juwel unter den italienischen Olivenölen, ist wie ein Gedicht der Sinne. Sein Aroma entführt Sie in die sonnenverwöhnten Haine Siziliens, wo die reifen Oliven den Geist der mediterranen Leidenschaft einfangen. Ein preisgekröntes Elixier, das die Essenz der Natur in jeder goldenen Tropfen einfängt.» — Sergio 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

75 cl