



Olio extra vergine d'oliva – 100% italiano - Bio

Ernte 2024

Unser Olivenöl höchster Kategorie wird direkt aus Oliven und ausschließlich auf mechanischem Wege gewonnen.

Biologischer Anbau, direkt vom Baum handgepflückt, kalt gepresst, ohne Filter: das sind die Geheimnisse unseres Olivenöls Extra Vergine. Dunkles Gold-Gelb, intensiv fruchtiger Duft, würzig im Geschmack leicht pikant und von großer Feinheit.

Oliven:	100% von Val delle Corti
Baum-Alter:	30/60 Jahre
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil
Ausrichtung:	Nordost
Höhenlage:	450 ml.ü.M.
Ernte:	November 2024
Gepresst:	November 2024
Pressung:	kalt gepresst
Mind. haltbar bis:	Ende Dezember 2026
Säuregehalt:	<0,22