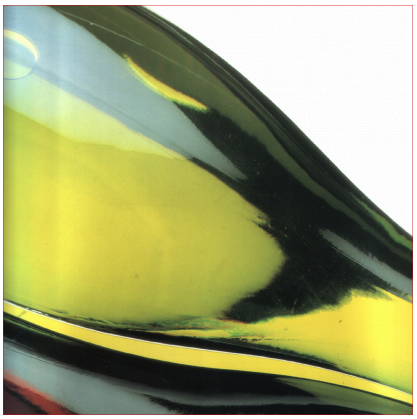


ÖLE



Olivenöl extra vergine Varvaglione 2025

Aus den Sorten Coratina, Ogliarola, Frantoio und Leccino entsteht diese kostbare Cuvée Olio extra vergine di oliva. Direkt nach der Handlese werden die Olicven innerhalb von 24 Stunden verabeitet, do 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.



Weinsorte:	
Trinken bis:	
Inhalt:	**0,5 L**
Passt zu:	