

SardoVINO Olio extra vergine BIO 0,50l

Valparadiso |

In Zusammenarbeit mit der renommierten Ölmühle Val Paradiso auf Sizilien dürfen wir bei jeder Ernte ein eigenes, hochwertiges SardoVINO Olio Extra Vergine di Oliva BIO abfüllen. Hergestellt aus der autochthonen Sorte Biancolilla, stammt dieses Öl aus biologischem Anbau. Die Oliven werden zu Beginn der Reife maschinell und schonend geerntet, anschließend bei unter 27°C kalt extrahiert und unfiltriert in Edelstahltanks gelagert.

Das Ergebnis ist ein zartfruchtiges, dennoch ausdrucksstarkes Öl mit feinen Aromen von grünen Oliven, Wildkräutern, Artischocke und Gras. Am Gaumen zeigt es sich ausgewogen, mild-würzig mit zurückhaltender Bitterkeit und Schärfe – ohne scharfen Abgang. Der Geschmack bleibt dennoch präsent und elegant im Nachhall. Das SardoVINO Olio ist ein BIO-Olivenöl, ideal zum Verfeinern mediterraner Speisen. Besonders empfehlenswert zu Salaten, Caprese, Bruschetta oder Tarallini – und pur zum Dippen ein echter Genuss.



Sensorik

Farbe	gelbgrün
Duft	grüne Aromatik, intensiv
Geschmack	gute Bitterstoffe, langer Körper

Wissenswertes

Trinktemperatur	°C
------------------------	----

