

Olio Extravergine di Oliva



Das native Olivenöl extra des Landwirtschaftsbetriebs Verbena wird nur in geringen Mengen produziert, da es ausschließlich aus den edlen, aber wenig ergebnigen Olivensorten „Leccino“ und „Frantoiano“ gewonnen wird. Dank der hingebungsvollen Pflege der Olivenbäume sowie der umsichtigen Ernte und Pressung der Oliven verfügt dieses Öl über einzigartige Vorzüge, die in aller Welt hoch geschätzt werden.

Im November wirkt die ganze Familie des Betriebs Verbena tatkräftig bei der Olivenernte mit, die auch heute noch mit dem Wissen und den Hilfsmitteln erfolgt, die in diesem Gebiet von einer Generation an die nächste überliefert werden.

Aufgrund seines milden, frischen und gehaltvollen Geschmacks verfeinert das Olio Extravergine di Oliva Verbena Rohkost oder Gemüsegerichte ebenso ideal wie Fleisch oder Fisch.

MIT OLIVENBÄUMEN BEBAUTE FLÄCHE: 2 ha

ERNTE: November

FLASCHEN: 500 ml - 1000 ml



Azienda Agricola VERBENA
di Luca Nannetti

Loc. Verbena, 100 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 846035 - Fax +39 0577 847932
Cell. +39 340 4668474 - Cell. +39 335 5610894
www.aziendaverbena.it

E-mail: aziendaverbena@tiscali.it - E-mail: info@aziendaverbena.it