

Palagetto

Olio Extravergine d'Oлива

Toscana



Har du ikke smagt en rigtig ægte ren biologisk, frisk koldpresset og ikke mindst ufiltreret Jomfruolie, som kommer direkte lige fra bonden af – så har du chancen nu.

Vingården Palagetto har sin egen olivenolieproduktion, det er olivenplanter af det typiske Toscana oliventræ. Vingården er beliggende i San Gimignano-området.

Den er koldpresset på Toscana-oliven af sorten Frantoio - MORAILO - Leccino.

De høstes ved håndplukning og presses samme dag, da vingården har sin egen mølle i virksomheden, så på denne måde kan man garantere olien en bedre duft og smag.

Presningen er foretaget under kontrolleret (kold) temperatur. Man opbevarer en lille mængde af produktionen af Olio ekstra Vergine di oliven fra hver årgang, for på denne måde at kunne bevare og fremhæve de organiske egenskaber af olien ved hvert pres.

Det er en udsøgt, enestående olie – med en duft af nyslået græs og en smag af friske oliven, der breder sig og fylder hele munden, og så er den ufiltreret, af den årsag, at man bevarer den ægte, skønne, friske smag.

Som en kostbar drøj vin – er denne olivenolie ligeledes kostbar og usandsynlig drøj – en sand nydelse.

Eneste forhandler i Danmark.



