

AVIGNONESI

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

*Biologisch
Kalt gepresst
2020*

Die Hügel zwischen der Val d'Orcia und der Val di Chiana sind ideal für den Anbau von Olivenbäumen und die Herstellung von exzellentem nativem Olivenöl extra. Avignonesi besitzt 2.270 Pflanzen, aus denen wir unser biologisch zertifiziertes natives Olivenöl extra gewinnen, das in unserer eigenen Olivenmühle verarbeitet wird.

OLIVENSORTEN

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Maurino, Pendolino

ERNTE

Vom 15. Oktober bis 2. November.

Wir pflücken unsere Oliven in den sonnigen Stunden des Tages manuell und mit Hilfsmitteln. Die Oliven werden dann direkt zu unserer eigenen Olivenmühle auf dem Gut La Selva transportiert, wo sie am selben Tag gewaschen und verarbeitet werden.

ZERKLEINERUNG

Die Mühle arbeitet mit einem Scheibensystem, das das Trauma, dem die Oliven ausgesetzt sind, verringert und die aromatischen Bestandteile besser bewahrt.

KNETEN

Die Olivenpaste wird dann für eine kurze Zeit, die je nach Reifegrad der Oliven variiert, vorsichtig in der Knetmaschine gerührt. Alle Verarbeitungsprozesse werden kalt durchgeführt.

EXTRAKTION

Die Extraktion erfolgt mittels eines zweiphasigen Dekanters, der das Trester- und das Vegetationswasser vom Öl trennt. Das Öl wird dann zentrifugiert, um die letzten Rückstände von Vegetationswasser zu entfernen.

FILTERUNG

Das neue Olivenöl wird schnell gefiltert, um eine bessere Konservierung zu gewährleisten.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Unser Olivenöl von 2020 hat eine gelbe Farbe mit leuchtenden Grüntönen und duftet zart nach grünem Gras und Artischocken. Seidig und samtig im Geschmack, mit Noten von Mandeln und einem leicht würzigen und scharfen Abgang.

