



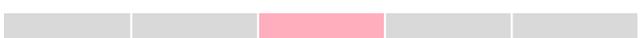
Vergani

OLIO E.V.O DEMETER PIETRAMORE 50CL



extra vergine, Pietramore, Sizilien, Italien

Geschmack 
Trocken Süß


Fruchtig / Weich Würzig / Herb


Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 0

Notizen Das Olivenöl hat eine leuchtende grün-gelbe Farbe. Am Gaumen ist es kräftig, leicht würzig, mit bitteren Noten von Mandeln und Artischocken. Im Abgang mittelfruchtig, leicht und mit einer ausgezeichneten Harmonie.

Begleitend zu Salaten, rohem sowie gekochtem Gemüse, Pasta

Vinifikation Bei diesem Öl handelt es sich um natives und biodynamisches Demeter-Olivenöl der ersten Güteklasse aus den Abruzzen. Die autochtonen Oliven werden von Hand geerntet und innerhalb weniger Stunden in der Ölmühle verarbeitet. Das Öl wird ausschliesslich mit einem manuellen, mechanischem Verfahren gewonnen und kalt gepresst.

Traubensorten 100% Diverse

Alkohol %

Format 50 cl

PIETRAMORE

Wein ist das Sprachrohr für ein empfindliches Gleichgewicht, das Himmel, Erde und Mensch in Einklang bringt. Biodynamische Landwirtschaft, Respekt vor der Umwelt und den Zyklen der Natur, Düngung und Anbaumethoden, die auf Energieflüssen und Strömungen basieren: alles zielt darauf ab, die typischen Eigenschaften der Pflanzenarten hervorzuheben und wird zur reinen Philosophie. Der Boden und das Leben, das sich auf ihm entwickelt, werden zu einem einzigen System: Mensch und Natur gehen eine tiefe Verbindung ein, um die Gesundheit der Erde zu fördern, das Ökosystem zu erhalten und ein Produkt entstehen zu lassen, das zum geistigen Symbol einer kosmischen Verbindung wird. Philosophie Tenuata Pietramore

<http://www.anticatenutapietramore.com>