



TOSCAVINO

SPEZIALITÄTEN AUS DER TOSCANA

Natives Olivenöl extra La Cura

Weingut	Azienda Vitivinicola LA CURA di Enrico Corsi
Anbaugebiet:	Nördlicher Teil der Toskanischen Maremma / Colline Metallifere (Provinz Grosseto)
Bodenbeschaffenheit:	Toskanische Küste, mitteltiefer und mittelkalkhaltiger Boden mit gemischtem gelben und dunkelgrauen Lehmanteil, relativ feinkörnig, geringer Steinanteil
Olivensorten:	Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendagliolo
Ernte:	Mit der Hand
Herstellungsmethode:	Kaltpressung im kontinuierlichen Verfahren
Lagerung:	In Stahltanks bei kontrollierter Temperatur
Erntezeit:	Von Mitte Oktober bis Mitte November
Olivenhainpflege	Lediglich Behandlung gegen die "Olivenfliege". Keine Verwendung von Pflanzenschutzmitteln. Klimatische Bedingungen und sorgfältiges Beschneiden der Bäume vermeiden die Entstehung von Krankheiten.
Eigenschaften:	Intensive und leuchtende grüne Farbe. In der Nase Noten von Artischockenblättern, grünen Tomaten und ein Hauch von Basilikum und Salbei. Am Gaumen vollmundig, frisch und würzig. Angenehm leicht bitter im Ansatz und im Abgang lang, langanhaltend und tendenziell scharf.