



Paladin & Paladin Véscine



"Olio Extravergine di Oliva" CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Olivenolie fra Italien er blevet en stor konkurrent til de Græske olier, der traditionelt har domineret markedet, og det er bestemt ingen tilfældighed.

Nogle af de bedste og mest spændende olier kommer fra mellemitalien, hvor især Toscana og Abruzzo udmærker sig med stærke græsprægede og komplekse friske olier.

Paladin & Paladin driver vingården Véscine i Chianti Classico, og her produceres der også en olivenolie, der virkelig viser potentialet i dette område.

De modne oliven høstes med hånden i november og december, og maksimalt 48 timer efter høsten er olivenmøllen i gang med nænsomt at koldpresse den jomfruelige og delikate dybt grønne olie, der centrifugeres og filtreres gennem et bomuldsklæde inden den hældes direkte på flaske.

Denne proces er din garanti for en frisk og stærk olie, der holder sin store smag længe efter flasken igen er åbnet.

Producent:	Paladin & Paladin
Oliven:	Frantoio, Corregiolo, Moraiolo og Leccino
Oprindelse:	Chianti Classico, Toscana
Denomination:	DOP
Indhold:	250 ml.

Pris: Kr 84.-