



Poggio Primo

Olie Extravergine di Oliva



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine

Fotografen er på vej

Poggio Primo råder over nogle meget stejle syd-sydvest-vendte lerede skrånninger, der ligger fra 300 til 450 meter over havet. En sådan lokation er det nærmeste man kommer ideelle forhold for oliven, og det afspejler sig i denne lækre hverdagsolie.

De modne oliven høstes med hånden i midten og slutningen af november og håndsorteres for blade og kviste og vaskes under rindende frisk vandpresses inden de langsomt presses og omrøres under konstant temperatur.

Den friske olie er tyk, klar, lettere parfumeret og yderst delikat, med et meget lavt indhold af fedtsyre.

Den smager let sødlig med masser af frugt og krydderier, og passer fint til salater og pastaretter, samt til bruschetta.

Producent: Poggio Primo
Druer: Mix af Morellino, Leccino, Frantoio og Pendolino
Oprindelse: Castiglion, Fibbochi, Toscana
Alkohol:
Denomination: DOP
Indhold: 700 ml.

Pris: Kr 70.-