



ORNELLAIA

奥纳亚特级初榨橄榄油

橄榄树与葡萄藤比邻，形成奥纳亚庄园的风景。奥纳亚橄榄油体现了庄园绝佳的风土条件和与自然和谐的链结。

品饮记

“橄榄油呈色鲜绿、晶亮莹澈，散发香草植物微妙宜人的气息。口感自然、平衡展现所有成分，带杏仁及胡椒味，略苦涩的味道是达到成熟巅峰的橄榄特征。”



奥纳亚特级初榨橄榄油来自庄园内约2000棵橄榄树所产之橄榄压榨而成，树龄大多逾百年之久。

橄榄园中种植的是Frantoio、Moraiolo、Leccino品种的橄榄树，加上更多托斯卡纳当地品种，如保格利的Gremignolo（Gremignolo di Bolgheri）、苏韦雷托的Olivastro（Olivastro di Suvereto），还有 Ornellaia Cultivar（庄园后来以此命名）等等。

橄榄特别以纯手工摘采，仅严选最优质的果实，以确保鲜度与完整。为避免氧化，萃取最高质量的橄榄油，刚采的果实在2小时内随即压榨。

鲜榨的橄榄油呈现绝妙果香及抗氧化性，过滤后储存于温控钢筒中，以保全所有成分特性。