



ORNELLAIA

ORNELLAIA OLIVENÖL EXTRA VERGINE (NATIVES OLIVENÖL EXTRA)

Die Olivenhaine und Weine wachsen nebeneinander und gestalten die Landschaft. Olio dell'Ornellaia bringt die außergewöhnlichen Qualitäten des einzigartigen *Terroirs* von Ornellaia und seine harmonische Verbindung mit der Natur zum Ausdruck.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

„Klar und mit einer intensiv grünen Farbe präsentiert sich das Öl in der Nase zart und einhüllend mit Kräutern. Der volle und harmonische Geschmack mit Mandelnoten enthält das leicht scharfe und bittere Aroma der mit dem perfekten Reifegrad geernteten Olive.“



Das Olivenöl Extra Vergine Ornellaia entsteht aus der Pressung der Oliven von den circa 2000 Olivenbäumen des Weingutes Ornellaia, die zum Großteil über hundert Jahre alt sind.

In unseren Olivenhainen bauen wir die Olivensorten Frantoio, Moraiolo und Leccino, aber auch die hiesigen Varietäten Gremignolo di Bolgheri, Olivastro di Suvereto und Ornellaia an. Letztere wurde nach dem Anwesen benannt, um das sich heute das Weingut erstreckt.

Die Olivenernte wurde von Hand durchgeführt, um Baum für Baum nur die qualitativ besten Früchte auszuwählen und deren Unversehrtheit und Frische gänzlich zu gewährleisten. Um die Oxidation zu verhindern und ein Öl der bestmöglichen Qualität zu erhalten, werden die Oliven umgehend in die Ölmühle gebracht, wo sie innerhalb von zwei Stunden nach der Übergabe kalt gepresst werden.

Das frisch gepresste Olivenöl mit seinem wunderbar fruchtigen Aroma und seinen antioxidierenden Eigenschaften wird zunächst gefiltert und anschließend in Stahltanks, in denen seine organoleptischen Eigenschaften am besten erhalten werden, bei kontrollierter Temperatur gelagert.