



Natives Olivenöl Extra

Das Gut Cafaggio hat eine Größe von etwa 60 Hektar, die in 30 Hektar spezialisierte Weinberge und etwa 10 Hektar Olivenhain aufgeteilt sind.

Das **Villa Cafaggio natives Olivenöl Extra** besteht aus verschiedenen Olivensorten, wie folgt: 30% Frantoio, 30% Moraiolo, 20% Leccino und 20% Pendolino.

Alle verschiedenen Olivensorten werden von Hand geerntet, wenn perfekt reif im November und Dezember. Die Oliven werden sofort kalt gepresst, um die maximale Frische der Früchte zu erhalten.

Villa Cafaggio **natives Olivenöl extra** ist ein natives Olivenöl extra von höchster Qualität, das direkt aus Oliven gewonnen wird, ausschließlich durch mechanische Verfahren und hat einen Säuregehalt von weniger als 0,8%.

Die Farbe ist ein intensives Goldgelb mit sanftem grünen Reflexen.

Das Aroma ist reich und komplex mit Noten von geschnittenem Gras und einem intensiven Duft von Salbei.

Am Gaumen ist er ausgewogen und delikates, mit Noten von Artischocken, wilde Disteln und süße Mandeln.

Es passt ausgezeichnet zu Salaten, Brot, gegrilltem Gemüse und Fleisch.

