



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

Olivenöl Extra Vergine ORNELLAIA *Ernte 2009* (Natives Olivenöl Extra)

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

In unseren Olivenhainen bauen wir die typischen toskanischen 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.

Der klimatische Verlauf des Jahres 2009 zeichnete sich durch einen regnerischen Jahresbeginn aus, der jedoch keinen besonderen Einfluss auf die Olivenbaumbüte und die Fruchtbildung hatte, so dass die Ergiebigkeit gut ausfiel und mit dem Jahr 2008 Schritt hielt. Die Endphase der Reifezeit verlief optimal und die milden Temperaturen Ende September – Oktober ermöglichten, dass die Oliven bereits zum 15. Oktober eine perfekte Reife erreichten, wengleich ihr Ölgehalt unter dem Durchschnitt lag.

Die zwischen Ende Oktober und Mitte November durchgeführte Ernte erfolgte durch Abstreifen von Hand, um die Unversehrtheit der Frucht zu gewährleisten und ihre ganze Frische zu erhalten. 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.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dem Auge präsentiert es sich mit leuchtend grüner, von goldenen Reflexen durchzogener Farbe. Die angenehmen Geruchseindrücke von mit dem richtigen Reifegrad geernteten Oliven unterstreichen die aromatischen Fruchtnoten, welche in einem vollkommenen, intensiven und nachhaltigen Geschmack münden, der Anklänge von frischen Mandeln offenbart. Im Abgang machen sich in Gaumen und Hals feine pikante Noten bemerkbar.

Es passt ausgezeichnet zu Antipasti mit rohem Fisch, Gemüsepürees, Nudel- und Risottogerichten mit Mollusken (vorzugsweise ohne Tomaten), in Dampf gegarten Krustentieren, frittiertem Gemüse, in Dampf gegarten Edelfischen und gebratenem weißem Fleisch.

