



OLIO DELL'ORNELLAIA 2024

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Оливковые рощи и виноградники растут бок о бок, формируя пейзаж. Масло Olio dell'Ornellaia является воплощением исключительных свойств уникального терруара Ornellaia и его гармоничной связи с природой.

КОММЕНТАРИИ О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

«Прозрачное оливковое масло, зеленого цвета, с насыщенным и мощным букетом, богатое растительными нотами, напоминающими свежескошенную траву. Вкус разносторонний и сложный, фруктовый и растительный.

С лёгкими, великолепно гармонирующими горькими и острыми нотами».



Оливковое масло холодного отжима из Орнеллайя производится путем отжима оливок, собранных с примерно 2000 оливковых деревьев (многим из которых уже больше 100 лет) на территории винодельческого хозяйства.

В наших оливковых рощах мы культивируем различные сорта оливковых деревьев включая франтой, морайоло и леччино, а также сорта, характерные именно для нашей местности, такие как греминьоло-ди-болгери, оливастро-ди-суверето и орнеллайя, получившие свои названия от фермы, ставшей в наши дни винодельческим хозяйством.

Сбор урожая проводится исключительно вручную. Сборщики выбирают только плоды наивысшего качества с каждого дерева, контролируя их невредимость и свежесть. Во избежание окисления и для обеспечения наилучшего качества масла свежесобранные плоды оливы сразу же передаются под пресс, где уже в течение двух часов после их поступления проводится отжим масла.

Свежее отжатое масло, обладающее великолепным фруктовым ароматом и богатое антиоксидантами, сначала фильтруется, а потом помещается для хранения в контейнеры из нержавеющей стали с контролируемой температурой для наиболее эффективного сохранения органолептических характеристик масла.