



OLIO DELL'ORNELLAIA 2024

- HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Les oliviers et les vignes poussant côte à côte modèlent le paysage. L'huile d'olive Olio dell'Ornellaia exprime les qualités exceptionnelles d'un terroir unique ainsi que les liens harmonieux que ce dernier entretient avec la nature.

NOTES DE DÉGUSTATION

« Robe claire et verte, bouquet intense et puissant, plein d'arômes herbacés évoquant l'herbe fraîchement coupée. Saveurs amples et complexes, avec des notes fruitées et herbacées, agrémentées d'une touche d'amertume et de légères notes épicées en parfaite harmonie. »



L'huile d'olive vierge extra Ornellaia est obtenue en pressant les olives de 2000 arbres, qui ont souvent plus de 100 ans et qui poussent sur les terres du domaine.

Dans notre oliveraie, nous cultivons les variétés Frantoio, Moraiolo et Leccino, ainsi que des variétés plus locales telles que le Gremignolo de Bolgheri, l'Olivastro de Suvereto, et le cultivar Ornellaia, qui a pris son nom de la ferme à l'origine du domaine.

La récolte ne s'effectue qu'à la main, avec des vendangeurs qui ne sélectionnent que les fruits de meilleure qualité sur chaque arbre, en s'assurant que les olives restent saines et fraîches. Afin d'éviter les phénomènes d'oxydation et d'obtenir une huile de la meilleure qualité possible, les olives fraîchement cueillies sont immédiatement amenées au moulin à olives, où elles sont pressées dans les deux heures suivant leur arrivée. L'huile fraîchement pressée, riche en merveilleux arômes fruités et en antioxydants, est filtrée et conservée dans des cuves en acier à température contrôlée afin de conserver au mieux ses propriétés organoleptiques.