



オーリオ・デル・オルネッライア2024 (OLIO DELL'ORNELLAIA 2024)

エキストラ ヴァージン オリーブオイル

オリーブの林とブドウ樹は並んで育ち、美しい景観を形成しています。オルネッライアのオリーブオイルはオルネッライアの類い稀なテロワールと自然との調和が表現されています。

テイastingノート

「色調は、澄んでおり緑色を帯びています。香りは凝縮感があり力強く、刻みたての香草のようにハーブの豊かなアロマを感じます。口に含むと、立体感があり、複雑で、果実味に溢れ、ハーブの味わいが広がります。アクセントとして僅かな苦味があり、軽快なスパイスを感じ、全てが一体となり絶妙のハーモニーを見せています」

オルネッライアのエキストラ・ヴァージンオイルは2000本のオリーブの樹からとれたオリーブを圧搾して作られており、その多くがオルネッライアのワイナリーの敷地内に樹齢100年以上に渡り育ってきたものです。私たちのオリーブ林では、フ란トイオ、モライオーロ、レッチーノ、また土着品種であるグレミニョーロ・ディ・ボルゲリやオリバストロ・ディ・スヴェレート、また現在のワイナリー名にもなっているオルネッライア種が栽培されています。

収穫は手摘みのみで、それぞれの樹になっている最も品質の高いものだけが収穫されます。それにより、オリーブの実が健康でフレッシュであることが保証されます。酸化を防止し、出来る限り高品質なオイルを得るために、収穫後すぐにオリーブの圧搾機へ運ばれ2時間以内に圧搾されます。搾りたてのオイルは、素晴らしくフルーティーな香りがあり、抗酸化物質が豊富です。ろ過された後は、芳香成分を最大限保持するために空調管理されたステンレススチールのタンクにて保存されます。