



2024年奥纳亚橄榄油 (OLIO DELL' ORNELLAIA 2024)

特级初榨橄榄油

奥纳亚的橄榄树与葡萄藤比邻，和谐共处，构成了庄园独特的景致。庄园每年出产的橄榄油更是完美体现了此处绝佳的风土条件和气候。

品鉴

“颜色清澈，边缘有绿光闪烁，香气饱满且浓郁，充满草本气息，清新的香气让人想起刚刚割下的青草。口感宽广而复杂，充满丰富的水果和草本芬芳，伴随着一抹清苦和淡淡的香料气息，平衡和谐。”



橄榄园中除了种植有Frantoio、Moraiolo、Leccino等不同品种的橄榄树外，还有托斯卡纳当地的品种，如来自保格利的Gremignolo (Gremignolo di Bolgheri)、来自苏韦雷托的Olivastro (Olivastro di Suvereto)，和与庄园同名的Ornellaia Cultivar等等。

所有的橄榄均为纯手工采摘。采摘过程中，工人们仅选取每棵树上最优质的果实，以确保橄榄油的新鲜度和成熟度。为了避免橄榄的氧化，并能够萃取最高质量的橄榄油，刚采的果实必须在2小时内完成压榨。鲜榨的橄榄油散发出丰富浓郁的果香，并富含抗氧化的成分。

橄榄油在过滤后储存在温控的不锈钢罐内保鲜直至装瓶。