

Oliuaria del Balsamico

Acetaia del Balsamico Trentino

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Olio ottenuto da olive raccolte sulle colline vicino al Lago di Tenno e lungo la Ponale, su terreni di marna calcarea e argilla.

Rispetta il sapore dei cibi abbinati, anche i più delicati.

Öl aus Oliven, die auf den Hügeln nahe dem Tennosee und entlang der Ponale wachsen, auf Böden aus Kalkmergel und Ton. Es unterstreicht den Geschmack der Speisen, auch der feinsten Gerichte.

Oil made from olives harvested near Lake Tenno and along the Ponale, on soils of marl and clay. It compliments even the most delicate dishes.

CULTIVAR

BLEND

Casaliva, Frantoio

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio con note di erba verde, mela verde e mandorla fresca.

Mittel fruchtig mit Noten von Gras, grünem Apfel und frischer Mandel.

Medium fruity with notes of green grass, green apple, and fresh almond.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Olio elegante di media complessità, leggermente amaro e piccante, ma armonico ed equilibrato.

Elegantes Öl von mittlerer Komplexität, leicht bitter und scharf, aber harmonisch und ausgewogen.

Elegant oil with medium complexity, slightly bitter and spicy, yet harmonious and balanced.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Carne salada, carni bianche e rosse, pesce di lago, salumi, verdure, formaggi freschi e stagionati, focacce.

Carne Salada, weißes und rotes Fleisch, Seefisch, Wurstwaren, Gemüse, frische und gereifte Käsesorten, Focaccia.

Carne salada, white and red meat, lake fish, cured meats, vegetables, fresh and aged cheeses, focaccia.