

Brioleum

Garda DOP Trentino

Frantoio Brioleum

Olio extra vergine di oliva DOP

Natives Olivenöl Extra DOP

Extra virgin olive oil DOP

Olio ottenuto da olive raccolte nell'anfiteatro morenico del Garda, su terreni molto superficiali con tendenza calcarea. Rispetta il sapore dei cibi abbinati, anche delle pietanze più delicate.

Dieses Öl wird aus Oliven gewonnen, die im Moränen-Amphitheater des Gardasees auf sehr seichten, kalkhaltigen Böden geerntet werden. Es respektiert den Geschmack der Speisen, selbst bei den delikatesten Gerichten.

Oil obtained from olives harvested in the Garda morainic amphitheatre, on very shallow soils with a calcareous tendency. It respects the flavour of the food it accompanies, even the most delicate dishes.

CULTIVAR

BLEND

Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio, lieve e aggraziato, con sentori di erbe aromatiche, frutta a guscio fresca e tostatura di caffè.

Mittelfruchtig, leicht und anmutig, mit Anklängen von Kräutern, frischen Nüssen und geröstetem Kaffee.

Medium fruity, light and graceful, with hints of herbs, fresh nuts and roasted coffee.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Olio elegante e versatile, mediamente complesso, dove il piccante è in perfetto equilibrio con l'amaro.

Ein elegantes und vielseitiges Öl von mittlerer Komplexität, bei dem die Schärfe in perfektem Gleichgewicht mit der Bitterkeit steht.

An elegant and versatile oil, medium complex, where the spiciness is in perfect balance with the bitterness.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Carne salada, carni bianche, pesce di lago e di mare, verdure, formaggi freschi, salse, pizze e focacce.

Carne salada, weißes Fleisch, See- und Meeresfisch, Gemüse, Frischkäse, Soßen, Pizza und Focaccia.

Carne salada, white meat, sea and freshwater fish, vegetables, fresh cheese, sauces, pizza and flatbreads.