

Tenuta Ferruccio Garda DOP Trentino

Frantoio Brioleum

Olio extra vergine di oliva DOP

Natives Olivenöl Extra DOP

Extra virgin olive oil DOP

Olio monovarietale ottenuto da olive raccolte sul monte Brione in anticipo di maturazione e lavorate nel più breve tempo possibile per esaltare al massimo tutte le proprietà salutistiche e organolettiche.

Ein reinsortiges Öl, das aus Oliven gewonnen wird, die auf dem Monte Brione vor der Reifung geerntet und in kürzester Zeit verarbeitet werden, um alle gesundheitlichen und organoleptischen Eigenschaften zu optimieren.

A monovarietal oil obtained from olives harvested on Monte Brione in advance of ripening and processed in the shortest possible time to maximise all health and organoleptic properties.

CULTIVAR

MONOVARIETALE / SORTENREINES / SINGLE VARIETY

Casaliva

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio con sentori di mandorla, erbe aromatiche, carciofo e rucola.

Mittelfruchtig mit Noten von Mandeln, Kräutern, Artischocken und Rucola.

Medium fruity with hints of almond, herbs, artichoke and rocket.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Sapore in equilibrio tra amaro e piccante.

Der Geschmack ist ausgewogen zwischen bitter und scharf.

Flavour in balance between bitter and spicy.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Pesce di lago e di mare, piatti a base di verdure.

See- und Meeresfisch, Gemüsegerichte.

Freshwater and sea fish, vegetable dishes.