

Dieci Decimi

Frantoio Maso Bòtes

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Questo è il primo olio prodotto a inizio della raccolta, come ricorda il nome: 10/10 = 1. Nasce selezionando le migliori olive per esprimere l'equilibrio tra amaro e piccante della cultivar Casaliva.

Wie der Name schon sagt, handelt es sich um das erste Öl, das zu Beginn der Ernte produziert wird: 10/10 = 1. Nur die besten Oliven werden verwendet, um das Gleichgewicht zwischen Bitterkeit und Schärfe der Sorte Casaliva zum Ausdruck zu bringen.

This is the first oil produced at the beginning of the harvest, as the name suggests: 10/10 = 1. It is made by selecting the best olives to express the balance between bitter and spicy typical of the Casaliva cultivar.

CULTIVAR

MONOVARIETALE / SORTENREINES / SINGLE VARIETY

Casaliva

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio molto complesso ed equilibrato, con sensazioni agrumate, di mela Golden ed erbe aromatiche spontanee.

Mittelfruchtig, sehr komplex und ausgewogen, mit Noten von Zitrusfrüchten und Golden-Äpfeln und einem Bouquet, das an Wildkräuter erinnert.

Medium fruity, very complex and balanced, with citrus and Golden apple sensations and a bouquet reminiscent of wild herbs.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

L'equilibrio di amaro e piccante lascia spazio a sentori che ricordano l'asparago verde, il carciofo e il pepe nero.

Das Gleichgewicht zwischen Bitterkeit und Schärfe weicht einem Hauch von grünem Spargel, Artischocke und schwarzem Pfeffer.

The balance of bitterness and spiciness gives way to hints of green asparagus, artichoke and black pepper.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Tartare di carne o pesce, selvaggina, primi piatti strutturati, vellutata di piselli, gelato alla vaniglia.

Fleisch- oder Fischtartar, Wild, strukturierte Pasta-Gerichte, Erbsensuppe, Vanilleeis.

Meat or fish tartare, venison, textured pasta dishes, pea soup, vanilla ice cream.