

Millenario

Frantoio Maso Bòtes

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Il nome di quest'olio racconta la storia della famiglia Santuliana e la tradizione contadina della coltivazione dell'olivo. Viene prodotto con le olive degli alberi secolari più antichi, raccolte a piena invaiatura per esaltarne il fruttato e per emozionare i palati più fini.

Der Name dieses Öls erzählt die Geschichte der Familie Santuliana und des Olivenanbaus in der Region. Das Öl wird mit Oliven der ältesten Bäumen hergestellt, die vor der vollen Reife geerntet werden, um die Fruchtigkeit zu verstärken und den feinsten Gaumen zu erregen.

The name of this oil tells the story of the Santuliana family and of olive growing in the region. The oil is made with olives from the oldest trees, harvested before they are fully ripe to enhance the fruitiness and excite the finest palates.

CULTIVAR

MONOVARIETALE / SORTENREINES / SINGLE VARIETY

Casaliva

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio – leggero, gentile ed elegante – con sentori di foglia di carciofo accompagnati da note di erba falciata.

Mittelfruchtig - leicht, sanft und elegant - mit Noten von Artischockenblättern und gemähtem Gras.

Medium fruity - light, smooth and elegant - with notes of artichoke leaves and mown grass.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Prevalenza piccante con piacevole amaro e sentori di mandorla verde e carciofo.

Vorwiegend scharf mit angenehmer Bitterkeit und einem Hauch von grüner Mandel und Artischocke.

Predominantly spicy with pleasant bitterness and hints of green almond and artichoke.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Crudità di pesce, pesce al vapore, primi piatti di verdure, insalate o pinzimonio.

Fisch-Rohkost, gedünsteter Fisch, Gemüse, Salate oder Pinzimonio.

Fish crudité, steamed fish, vegetables, salads or pinzimonio.