

Preéra

Frantoio Maso Bòtes

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Quest'olio racconta la tenacia e la resilienza degli olivi piantati dai nostri avi sulla pietraia, in dialetto preéra. Un terreno difficile e poco fertile al quale gli olivi secolari hanno saputo adattarsi.

Dieses Öl erzählt von der Zähigkeit und Widerstandsfähigkeit der Olivenbäume, die von unseren Vorfahren auf steinigem Boden (Preéra) gepflanzt wurden. Ein herausfordernder und wenig fruchtbarer Boden, an den sich die jahrhundertealten Olivenbäume anpassen konnten.

This oil tells of the tenacity and resilience of the olive trees planted by our ancestors on stony ground (Preéra). A difficult and not very fertile terrain to which centuries-old olive trees were able to adapt.

CULTIVAR

MONOARIETALE / SORTENREINES / SINGLE VARIETY

Casaliva

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio-intenso, deciso ed avvolgente, con immediate sensazioni di erba appena falciata.

Mittelintensive Fruchtigkeit, entschlossen und einhüllend, mit unmittelbaren Noten von frisch gemähtem Gras.

Medium-intense fruitiness, decisive and enveloping, with immediate sensations of freshly mown grass.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Persistenza del piccante con note che ricordano il pepe nero.

Anhaltende Schärfe mit Noten, die an schwarzen Pfeffer erinnern.

Persistently spicy with notes reminiscent of black pepper.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Carne alla brace, zuppa di legumi, vellutata di zucca, bruschetta di pomodoro, polenta.

Gegrilltes Fleisch, Hülsenfrüchtlensuppen, Kürbisvelouté, Tomatenbruschetta, Polenta.

Grilled meat, legume soups, pumpkin velouté, tomato bruschetta, polenta.