

Emozioni

Frantoio OlioCRU

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Emozioni è un denocciolato, un olio di particolare pregio ricavato da olive frante senza nocciolo. La sua particolare intensità lo rende protagonista negli abbinamenti, esaltando allo stesso tempo il sapore di piatti sapidi e ricchi.

Emozioni ist ein entsteintes Öl, ein Öl mit hervorragenden organoleptischen Eigenschaften, das aus der Kaltpressung von Oliven ohne Kern gewonnen wird. Seine besondere Intensität macht dieses Öl zu einem Protagonisten in Paarungen, der den Geschmack von herzhaften und reichhaltigen Gerichten hervorheben kann.

Emozioni is a pitted oil, an oil with superior organoleptic properties obtained from the cold pressing of olives without stone. Its particular intensity makes it a protagonist in pairings, able to enhance the flavour of savoury and rich dishes.

CULTIVAR

MONOVARIETALE / SORTENREINES / SINGLE VARIETY

Coratina

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato intenso.

Intensive Fruchtigkeit.

Intense fruitiness.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Note amare e piccanti al palato con retrogusto di mandorla fresca ed erba tagliata.

Bittere und scharfe Noten mit einem Nachgeschmack von frischen Mandeln und geschnittenem Gras.

Bitter and spicy notes on the palate with an aftertaste of fresh almonds and cut grass.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Carni rosse ai ferri, selvaggina, zuppa di legumi, formaggi stagionati a pasta dura, primi di carne.

Gegrilltes rotes Fleisch, Wild, Hülsenfrüchtesuppe, reifer Hartkäse, Nudeln mit Fleisch.

Grilled red meat, venison, legume soup, mature hard cheese, pasta with meat.