



TENUTA GARDINI
BIBBONA -TOSCANA

**GESCHMACKS.-UND GERUCHSTEST OLIVENOEL EXTRAVERGINE, KLASSISCHER BLEND, TYPISCHE
TOSKANISCHE CULTIVAR**

SYNTHESE

Sauberer, klarer Geruch mit den klassischen Aromen der Artischocke, toskanische Distel, gemähtes Gras, Kirschtomaten und Mandeln.

Grosse Ausgewogenheit und Harmonie bereits im Geruch.

Pikanter aber nicht aufdringlicher Geschmack von bitterem Olivenfruchtfleisch und Kräutern.

Warm, mandelartig mit sehr gutem Pfeffer Aroma.

Der Endgeschmack ist harmonisch und süßbitter, komplex und würzig.

Typischer Ausdruck eines toskanischen Kultivar Olivenöls Extravergine.

Zeitraum der Olivenernte Ende Oktober 2013, sofort vom Produzenten in eigener Mühle in Bibbona gepresst.

Dieses Profil wurde am 03.Dezember 2013 erstellt von

Taste of Virgin Oils,

Federico Mannozi, Bibbona, Toskana