



TENUTA GARDINI
BIBBONA -TOSCANA

**GESCHMACKS.-UND GERUCHSTEST OLIVENOEL EXTRAVERGINE
MONOCULTIVAR AUS ``CORATINA`` OLIVEN**

SYNTHESE

Öl mit markanten Eigenschaften, bitter penetrant mit leicht scharfem Geruch.

Aromen können zurückgeführt werden auf grüne und unreife Tomate, Wallnusschale und Tomatenstiel.

Klares Aroma aus Chlorophyll und Pfeffer.

Markanter Geschmack der Artischocke, sauber und integer mit Nuancen grüner Pinien.

Aggressiv, stechend und bitter ist der geschmackliche Eindruck, mittlere Beharrlichkeit, warm und leicht mandelig.

Die Oliven wurden am 12. November 2013 geerntet und sofort in der hauseigenen Mühle vom Hersteller in Bibbona gepresst.

Der Geruchs.-und Geschmackstest fand am 03 Dezember 2013 bei

Taste of Virgin Olive Oils statt.

Federico Mannozi, Bibbona, TOSCANA