



TENUTA GARDINI
BIBBONA -TOSCANA

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

SYNTHESE

Intensiver aromatischer Beigeschmack nach frisch gepresstem Olivenfruchtfleisch, Gras, Spinat, Cicoria, Tomate, Gewürze und Oregano.

Warme Noten von Gerste, Wallnuss und Banane.

Der Geschmack ist komplex, bitter und pikant.

Es bestätigen sich die Aromen von Feldgemüse, warme und klare Noten weissen Pfeffers und Wallnusskern.

Die komplexe Struktur ist rein, dickflüssig und harmonisch.

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