



TENUTA GARDINI  
BIBBONA -TOSCANA

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

**SYNTHESE**

Weicher Geruch mit leichtem aber hartnäckigem Aroma der Pachino-Tomate, Spuren von gemähtem Gras, Artischocken und aromatischer Note weissen Pfeffers.

Der erste Geschmack ist bitter und leicht pikant, mit angenehmen Gräser Noten. Einfache Struktur, leicht, aber gut schmeckbar dank seiner verschiedenen Charakteristiken.

Der Endgeschmack ist harmonisch, delikat mit einem Nachgeschmack von Pachino Tomate und einer weichen Süße reifen Olivenfruchtfleischs.

Die Oliven wurden am 30. Oktober 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**