



TENUTA GARDINI
BIBBONA -TOSCANA

GESCHMACKS.-UND GERUCHSTEST OLIVENOEL EXTRAVERGINE

MONOCULTIVAR AUS ``MORAIOLO`` OLIVEN

SYNTHESE

Klarer und entschiedener Geruch, bitter, intensiv, grün und unreif bereits beim Riechen. Markantes Aroma bitterer Artischocke, mit Herz der grünen Tomate, sauer und stechend.

Der Gesamtgeschmack heftig, aggressiv, pikant, mit süßlicher Einlage, die den Geschmack ausgleicht.

Öl grosser Konsistenz, nachhaltig, intensiv und harmonisch, hinterläßt es einen sauberen und trockenen Mund.

Der endgültige Nachgeschmack ist süßlich.

Die Oliven wurden am 08. 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