



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Isole e Olena Olio Extra Vergine Chianti Classico DOP - UTSOLGT 2025

Olivenolje | Italia | Pris: 259,00 inkl. mva |

FAKTA

Land	Italia
Alkohol	0 %

WebIntro Sertifisert Chianti Classico DOP fra den berømte produsenten av Cepparello. Nydelig balanse mellom grønne urter og en pepperaktig avslutning

WebText Resultatet av Isole e Olenas forpliktelse og dedikasjon til å bevare tradisjon og biologisk mangfold, produseres nå ekstra virgin olivenolje fra de historiske Chianti Classico kultivarene frantoio, moraiolo og leccino. Olivenlundene vokser på leire- kalkstein- (alberese), skifer- leire- (galestro) og sandsteinsjord, med en sør/sør-vestlig eksponering i en høyde på 400 – 450 meter. Olivenene høstes for hånd i kasser, med maksimal lagring på 6 timer før pressing. Extra Virgin olivenoljen presses kaldt i en sentrifugepresse, og filtreres lett for å bevare friskheten i aromaene og de organoleptiske egenskapene.

