Tommaso Masciantonio, Casoli (Abruzzes)

Huile Extra Vergine di Oliva



Viticulteur	Tommaso Masciantonio
Région	Abruzzes
Cépages	100% d'Olives différente

Vinification

Les olives sont récoltées juste avant de parvenir à pleine maturité. La pression à froid s'effectue en grande partie sans air et dès que les olives arrivent des champs. Dans un premier temps, le procédé débarrasse les fruits des feuilles, puis les olives sont lavées et immédiatement broyées entre des rouleaux de granit. La pâte d'olives est ensuite déposée par couches sur des tapis filtrants (membranes) afin d'en extraire l'huile dans les presses. Pour protéger la précieuse huile de l'oxydation, celle-ci est stockée à une température constante comprise entre 15 et 18 °C dans des réservoirs en acier inoxydable sous azote.

Notre note de dégustation

L'huile d'olive est obtenue à partir de plusieurs variétés, à savoir Gentile di Chieti, Intosso et Leccino. Au nez, arômes fruités et sucrés, rehaussés d'un délicat parfum d'amandes. En bouche, saveur modérée aux arômes d'amande verte, d'artichaut et de banane.

Tommaso Masciantonio

La relation entre Tommaso Masciantonio et l'or vert ne date pas d'hier: dès 1874, cette famille travaille dans les oliveraies du domaine de Trappeto di Caprafico, au pied du massif de la Majella et de son parc naturel du même nom en plein c'ur des Abruzzes. Cette huile haut de gamme est fabriquée dans le plus pur respect de la tradition. Pour autant, des innovations techniques de pointe sont utilisées afin d'obtenir le nec plus ultra de l'huile d'olive. Pour les Masciantonio, l'huile d'olive constitue le ciment de cette famille é largie, une relation de sang qui se transmet de génération en génération.



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch