weibelweine

Tommaso Masciantonio, Casoli (Abruzzen)

Olio Extra Vergine di Oliva



Produzent	Tommaso Masciantonio
Region	Abruzzen
Traubensorten	100% Diverse Oliven

Vinifikation

Kurz vor der vollständigen Reife werden die Oliven auf dem Landgut Trappeto di Caprafico geerntet. Die Kaltpressung geschieht weitgehend unter Ausschluss von Luft und direkt nach dem Eintreffen der Oliven vom Feld. Zuerst werden die Blätter entfernt und dann die Früchte gewaschen und unmittelbar danach folgt das Mahlen zwischen den Granitkernen. Die Olivenpaste wird anschliessend auf Filtermatten (Membranen) geschichtet, um das Öl in den Pressen zu extrahieren. Um das kostbare Öl vor Oxidation zu schützen, wird es bei einer konstanten Temperatur von 15 bis 18 Celsius in Edelstahltanks unter Stickstoff gelagert.

Unsere Degustationsnotiz

Das Ölivenöl wird aus den Sorten Gentile di Chieti, Intosso und Leccino gewonnen. In der Nase süss fruchtige Aromen mit einem zarten Duft nach Mandeln. Am Gaumen moderate schärfe mit Aromen von grünen Mandeln, Artischocken und Banane.

Tommaso Masciantonio

Die Beziehung zwischen Masciantonio und dem grünen Gold ist uralt - bereits 1874 bearbeitete die Familie Oliven auf dem Landugt Trappeto di Caprafico an den Füssen des Majella-Massivs und seinem gleichnamigen Naturpark in den Abruzzen. Bei der Produktion des hochwertigen Is wird mit grösstem Respekt vor der Tradition und trotzdem mit technisch hochmodernen Innovationen gearbeitet, um das Beste aus den Oliven herauszupressen. Das Olivenöl stellt für die Masciantonios das Band der grossen Familie dar, eine Blutsverwandtschaft, die von Generation zu Generation weitergegeben wird.



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