

# 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 extra hieren. 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 Olivenöl 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.

