



TENUTA MORIANO

*gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten.
zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen*

Pincesano

OLIVENÖL EXTRA VERGINE Flasche

TECHNISCHE HINWEISE

VIelfALT DER OLIVEN	frantoio, leccino, moraiolo
PRODUKTIONSBEREICH	Montespertoli, 250-280 Meter über dem Meeresspiegel
SAMMLUNGSMETHODE	Die Sammlung wird im ersten durchgeführt zehn Tage im November durch Strippen von Hand werden, die Oliven in konserviert Kisten bis zum Pressen
CRUSHING	innerhalb von 24 Stunden nach der Abholung, kontinuierliche Zyklusextraktion A niedrige Temperatur
LAGERUNG	Fässer aus rostfreiem Stahl mit konstanter Temperatur



VERKOSTUNGS HINWEISE

FARBE	grün
OLFAKTORISCH	Netz aus Oliven, mit krautigem Duft
GESCHMACK	warm und einhüllend, ausgewogen und harmonisch
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Empfindungen von fruchtig, grün, bitter und leicht prickelnd