



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Serego Alighieri Extra-Virgin Olivenöl

Artikel-Nr.: 125039

ANBAUGEBIET Italien, Venetien

ZUTATEN Leccio, Grigniano, Frantoio, Casaliva

ERZEUGER Serègo Alighieri

VERARBEITUNG Die Ernte der Oliven erfolgte manuell. Im Anschluss werden die Oliven so schnell wie möglich zur Presse befördert und dort mit klarem Wasser gewaschen und zermahlen. Die entstandene Paste wird kaltgepresst und das Öl getrennt.

BESCHREIBUNG Dieses Olivenöl zeigt eine brillante, grünlich reflektierende Farbe. Die Aromen sind delikat und fruchtig mit dezenten Haselnussaromen.

HALTBARKEIT Kühl und trocken gelagert einige Jahre haltbar. Vor Licht schützen.



Es war im Jahr 1353 als Pietro, der Sohn des Dichters Dante Alighieri, die Besitzungen um die Villa in den Hügeln von Verona erwarb, die heute noch den Nachfahren des Verfassers der Göttlichen Komödie gehören. Die Landwirtschaft war schon immer eine Grundlage des Familieneinkommens aber vor allem eine begeistert ausgeübte Kunst. Neben den Weinen wird eine Reihe von Lebensmittelspezialitäten hergestellt, die die Sorgfalt verbindet, mit der die Grafen Serègo Alighieri seit jeher die Tradition des Valpolicella wertschätzen: Öl, Balsamico, Konfitüren, Honig und Reis.

