



Moraiolo

Extra Virgin Olive Oil



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung

Sorte: 100% Moraiolo.

Die Moraiolo-Sorte ist eine der repräsentativsten Varietäten aus Mittelitalien. Sie ist hauptsächlich in Umbrien und der Toskana verbreitet, mit einer kleineren Präsenz in den Marken. Sie ist bekannt für die Herstellung von hochwertigem Extra Vergine Olivenöl. Das Moraiolo Extra Vergine Olivenöl wird für seine nutraceutischen Eigenschaften sowie für seine intensiven olfaktorischen und organoleptischen Merkmale geschätzt und stellt eine Exzellenz im italienischen Olivenöl-Markt dar.

Organoleptisches Profil

Ein wertvoller Auftakt mit einhüllenden Noten von grüner Artischocke und weißer Mandel. Deutliche Erinnerungen an aromatische Kräuter entwickeln sich im Geschmack. Die Bitterkeit und Schärfe sind perfekt ausbalanciert und wechseln sich im langen, entschlossenen Abgang ab.

Empfohlene Kombinationen

Gegrillte Fleischgerichte, besonders Rindfleisch, Florentiner Steaks, gegrilltes Fleisch, gebackener Lachs, Carpaccio vom roten Fleisch, Pappardelle mit Waldpilzen, Passatelli, gebackene Fische, erste Gänge mit Fleischragout.