



OLIO SERPAIA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

Sorten Frantoio, Leccino, Moraiolo.

Anbaugebiet Dieses besondere Öl wird aus den Oliven der hundertjährigen Bäume hergestellt, die auf den sanften Hügeln von Fonteblanda in der Nähe von Grosseto in der toskanischen Maremma wachsen.

Herstellung Kalt gepresst, um die organoleptischen Eigenschaften des Produkts zu erhalten.

Eigenschaften Würzig-pikantes Olivenöl, brillant mit saphirgrünen und goldgelben Reflexen, hat es einen fein-kraftigen Duft nach Artischocken und frisch gemähtem Gras.

Ursprung des Namens Von den Maremmanern einst nur als harte und trockene "serpaie" Schlängennester abgetan, besaßen die Böden jedoch wichtige Eigenschaften und Charakteristika. Das Land hat mit seinem Charme inspiriert, herausgefordert und seine Schlangen dem Weingut den Namen Serpaia gegeben.

