



OTTELLA

ÖL

EXTRA VERGINE DI OLIVA



Bei Farbänderungsreife rein von Hand verletzte Oliven. Vor dem Pressen frisch, entblättert und gewaschen. Natives Olivenöl extra von außerordentlicher Feinheit mit sehr verhaltener Säure. Duft mit zarten grünen Noten von Wiesengras und Anklängen von Kräutern. Farbe mit schönen grünen Chlorphyllnoten. Der Geschmack enthüllt sich mit einem Hauch nach reifer Tomate, fast scharf und mit Anklängen, die an Löwenzahl erinnern.