

Occhipinti

Pantarei Olio Extra Vergine di Oliva L2023/24

 500 ml

 Italien, Sizilien

 Olivenöl

 5600002017

 Tonda Iblea

Alkoholgehalt:

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Artischockenherzen mit Petersilie und

Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Wolfsbarsch mit Zitrone und Zucchini

(Fisch)

Gegrillte Zickleinschulter mit Kräutern

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.06.2024

Als Arianna Occhipinti begann, in Vittoria Wein zu produzieren stiess sie bald auf die jahrhundertealten Bäume des Bezirks Piraino in Chiaramonte Gulfi. So begann sie, neben dem Wein auch Öl herzustellen, dessen Produktion jedes Jahr das Ende der Weinlese und den Beginn des Herbstes markiert. Das Panta Rei wird aus der Sorte Tonda Ilibea produziert. Die Oliven stammen von mehreren hundert Jahren alten Bäumen, die im Schirmnetz-System erzogen wurden. Die Lese erfolgt von Hand in der zweiten Oktoberhälfte, die Extraktion des Öls erfolgt bei kontinuierlichem Kältezyklus. Das robuste Öl wird in Edelstahlbehältern gelagert und eignet sich zum Kochen als auch zum Rohverzehr.

Farbe:

Helles Grün mit goldenen Reflexen.

Nase:

Die vegetabilen Noten zeigen sich in der Nase von ihrer intensiv fruchtigen Seite nach gelben Tomaten, gelben Paprika und etwas Avocado. Mittlere Intensität.

Mund:

Im Mund cremig wie Avocado, etwas Artischocke und Sommerkürbis werden fruchtig verbunden, dann folgt der grasig scharfe Kickback. Ein vitales, frisches Öl mit zurückgenommener Säure, am Gaumen mittelkräftig und persistent mit guter Länge und balancierter Frucht im leicht grasigen Nachhall.