



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA エキストラバージンオリーブオイル

Chianti Classico D.O.P.
キャンティ・クラッシコ D.O.P.



オリーブオイルデータ

生産地域：カーザ・アル・ヴェント
ガイオーレ・イン・キャンティ（シエナ県）

海拔：456 m

オリーブの品種：フラントイオ種、レッチーノ種、ムライオーロ種

収穫：手摘みで収穫後、24時間以内に搾油場に運ばれる

酸価：0%

テイスティング

黄金色。新鮮な青草の香り（バジル、ミントやセージ）がかすかに漂い、程よい甘みを備えた繊細な口当たりで最後に爽やかなスパイシーな辛味が少し残り料理を引き立てる仕上がり。

相性のよい料理：ブルスケッタ、豆スープ

レストランシェフお勧め料理：リポッリータ