



Borgo Scopeto

EXTRA VERGINE OLIVENÖL

CHIANTI CLASSICO DOP

Seit dem 14. Jahrhundert wird im Chianti Classico-Gebiet ein ausgezeichnetes Olivenöl produziert, das 2000 von der Europäischen Union als DOP (mit geschützter Herkunftsbezeichnung) anerkannt wurde. Die Oliven von den selektierten 6000 Olivenbäumen von Borgo Scopeto werden ausschließlich von Hand gepflückt. Danach werden sie sofort zur Ölmühle gebracht, wo das Olivenöl mit dem kontinuierlichen System bei einer kontrollierten Temperatur von 24-26°C gepresst wird.

OLIVENSORTEN:

MORAIOLO: präsentiert sich mit einem vollen, harmonischen und mittelintensiven fruchtigen Geschmack, mit einer pikanten und bitteren Note. Gleichzeitig stark, geschmackvoll und elegant. Diese Olivensorte ist sehr schwierig hochzuziehen und anzubauen. Das Moraiolo-Öl zählt wahrscheinlich zu den besten der Welt, zumindest das Moraiolo-Öl aus Mittelitalien. Experimente, diese Olivensorte in anderen italienischen Gebieten anzubauen, ergaben nicht dieselben positiven Ergebnisse.

FRANTOIO: ist dagegen einfach anzubauen, und produziert sehr schnell Oliven guter Größe (3-4 Jahre). Diese Olivensorte ist kräftigt und passt sich den verschiedenen Klimabedingungen an. Das gewonnene Olivenöl ist sehr gut und hat einen leicht fruchtigen, süßen und eleganten Geschmack. Wenn dieses Olivenöl dem Moraiolo beigemischt wird, verleiht es dem letzteren mehr Eleganz und macht es weniger scharf und anpassungsfähiger.

LECCINO: ist ein herrlicher Baum, der einer Trauerweide ähnelt. Diese Olivensorte ist sehr resistent gegen die Kälte. Die niedrigen Temperaturen beeinträchtigen den Ertrag nicht. Moraiolo-Oliven geben Körper, Kraft und Lagerfähigkeit;

Frantoio Eleganz, Leichtigkeit und Aromen;
Leccino Produktivität.

ERNTEMETHODE: von Hand.

GEWINNUNGSMETHODE: bei niedriger Temperatur, ohne Wasser. Vor der Abfüllung wird es filtriert.

FREIE SÄURE: max. 0,50%

ERSTES PRODUKTIONSJAHRE: 1998.

FARBE: kräftiges Grün, strahlenden Reflexen, durchsichtig, brillant.

GERUCH: duftend nach reifer Olive.

GESCHMACK: würzig und leicht scharf, mit aromatischen Noten von Dörrobst und einem fast bitteren Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG: für Feinschmecker. Dieses Olivenöl wird roh benutzt, ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung und sehr verdaulich.



Borgo Scopeto

53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)
Tel. +39 0577.322729 Fax +39 0577.322564
info@borgoscopeto.com - www.borgoscopeto.com