



出展者情報

FRANTOIO ROMANO  
 フラントイオ・ロマーノ



オイル 2

製品カテゴリー/格付名	エクストラヴァージンオリーブオイル		
商品名	ORTICE RISERVA		
収穫年	2020		
生産地	カンパーニア州コッリーネ・ベネヴェンターネ		
品種	オルティーチェ 100%		
酸度	最大 0.20%	過酸化物価	< 5mEq O <sub>2</sub> /kg
植密度	< 3,000 本/ha	ha 当たりの収穫量	25000
海拔	300m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	手作業による収穫作業。		
粗砕	連続システムによるオリーブの抽出。		
抽出	遠心分離による低温抽出。		
保管と瓶詰	ステンレスタンクに不活性ガスを充填した状態で貯蔵。		
ボトル容器	250ml、500ml、750ml		
認証	-		
受賞歴	『Flos Olei 2014(フロス・オレイ)』 『Ercole Olivario(エルコレ・オリヴァリオ)』 『Sua Eccellenza Italia 2012(スア・エツチェレンツァ・イタリア)』 『Terra Olivo(テッラ・オリーブォ)』 『Oli Vinus 2013』		
風味	透き通った外観。煌めく緑色。中程度の強さの植物と草の香りに、まだ青いうちに摘んだオリーブの香りが加わり、続いて刈りたての草、薬草、アーティチョーク、アーモンド、青いトマト、新鮮なアーモンドの複雑なニュアンス。調和のとれた均一な味わいは、非常に滑らかで流れるような感覚。特徴的で複雑な苦味は、熟していない果物や青いトマトの苦味を思い起こさせます。辛みと苦味の絶妙なバランス。興味深い刺激のある鮮烈な辛みは、持続性があり、フレッシュ。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	野菜のグラタン、メカジキのサラダ、野菜スープ、サルシッチャを用いたプリモピアット、赤身肉、肉の炭焼き、硬質タイプの熟成チーズなどによく合います。		
工場渡し価格/希望小売価格	1,300 円/250ml (希望小売価格)		