



出展者情報

Visconti – Storie di Terra
 ヴィスコンティ – ストーリエ・ディ・テッラ



オイル 1

| | | | |
|--------------------|--|------------|-----------|
| 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（単一品種） | | |
| 商品名 | Monocooltivar Peranzana | | |
| 収穫年 | 2020 | | |
| 生産地 | プーリア州アルタ・ダウニア | | |
| 品種 | ペランツァーナ | | |
| 酸度 | 0.15% | 過酸化価 | - |
| 植密度 | 極めて低密度 | ha 当たりの収穫量 | 150 |
| 海拔 | 169m | 賞味期限 | 瓶詰後 18 か月 |
| 収穫 | 実の色づきが 10%に達する 10 月 31 日までに、ハーベスターを使ってシートの上に収穫。 | | |
| 粗碎 | ハンマー型破砕機。 | | |
| 抽出 | 超音波による低温抽出。 | | |
| 保管と瓶詰 | 濾過後、真空ステンレスタンクに貯蔵。 | | |
| ボトル容器 | 500ml | | |
| 認証 | - | | |
| 受賞歴 | 『ジャパン・オリーブオイル・テイスター・アソシエーション・アワード』優秀賞 『ジャパン・オリーブオイル・プライズ』銀賞 | | |
| 風味 | ミディアム/ストロング・フルーティ。青いトマトやトマトの葉、アーティチョーク、ビターアーモンドの香り。 | | |
| 相性のよい料理 お勧めの使い方 | ブッラータ、ブルスケッタ、白身肉、野菜のグリル。 | | |
| 工場渡し価格/希望小売価格 | €9.9/500ml | | |