

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



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（単一品種）		
商品名	UNICO – Monocultivar 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	0.20%	過酸化物質	–
植密度	極めて低密度	ha 当たりの収穫量	180
海拔	169m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	実の色づきが 30%に達した段階で、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	2 段階連続サイクル式で低温抽出。		
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	100ml、250ml、500ml、750ml、3L		
認証	–		
受賞歴	『Mastro d’ Oro (マストロ・ドーロ)』3 位 『Premio Verga (プレミオ・ヴェルガ)』2 位		
風味	ミディアム・フルーティ。赤いマト、アーモンドの香り。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	魚の蒸し焼き、白身肉、サラダ。		
工場渡し価格/希望小売価格	7.9€ / 500ml		