



Wijnfiche

Olijfolie – Olio di Oliva Extravergine Tenuta Cavalier Pepe* | I Tre Colli – 50 cl OIL –

Domein

Tenuta Cavalier Pepe

Tenuta Cavalier Pepe is een wijnhuis met 60 hectare wijngaarden en 11 hectare olijfgaarden. De familie Pepe is een gevestigde waarde in Irpinia, die zich al generaties lang toelegt op de productie van wijnen, die in heel Italië en ook internationaal op de markt worden gebracht. Zij zijn gevestigd in het hart van Irpinia, het belangrijkste wijnbouwgebied van Campanië. Sinds de oudheid staat Campania bekend om de productie van kwaliteitswijnen, zoals Falerno, Greco, Faustiniano en Caleno. Deze werden beschouwd als de "wijnen van de keizers" en geprezen door de grootste klassieke schrijvers zoals Cicero, Plinio, Martial en Tibullo.

Dankzij de unieke combinatie van hoogte, bodem en microklimaat behoren de wijngaarden van Irpinia tot de meest prestigieuze van Italië.

Vinificatie

De gekozen olijven zijn Ravece, Ogliarola, Marinese en Frantoio. De olijfgaarden groeien op de zonnige heuvels van de landgoederen in Luogosano, Sant'Angelo all'Esca en Taurasi, in de provincie Avellino op een bodem van klei en krijt. De olijven worden begin november met de hand geoogst en onmiddellijk bij lage temperatuur geplet. Daarna volgt een koud extractieproces om de ongefilterde olijfolie I Tre Colli te verkrijgen.

Smaak

Deze olie is groen met licht strogele hints. Ze heeft kruidig geurende aroma's met fruit, die doen denken aan sinaasappelen, citroenen en walnoten. Warm, fruitig en fluweelzacht van smaak met een licht kruidige afdronk.

Gerechten

Vis - mediterrane wijze | Vlees - gegrild | Groenteschotel | Carpaccio

Algemene info

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 18°C

Smaakprofiel: Olijfolie

