



ORNELLAIA

Оливковое масло холодного отжима из ОРНЕЛЛАЙЯ *Урожай 2013 г.*

Оливковое масло холодного отжима из Орнеллайя производится путем отжима олив, собранных с примерно 2000 оливковых деревьев (многим из которых уже больше 100 лет) на территории поместья.

В наших оливковых рощах мы культивируем различные сорта оливковых деревьев включая франтойо, морайоло и леччино, а также сорта, характерные именно для нашей местности, такие как греминьоло-ди-болгери, оливастро-ди-суверето и орнеллайя, получившие свои названия от фермы, на территории которой в наши дни расположено поместье.

Микроклиматические условия в 2013 г. характеризовались мягкой зимой и весной с обильными дождями, которые продлились до июля — два идеальных условия для отличного цветения и завязи плодов, а также начального этапа роста. В целом удовлетворительный температурный режим в августе способствовал постепенному, равномерному созреванию олив, и уже в последние недели октября была отмечена необходимая степень зрелости плодов.

Сбор урожая, закончившийся в этом году 8 ноября, проводился исключительно вручную, для того чтобы сохранить целостность олив и их свежесть. Во избежание окисления и для обеспечения наилучшего качества масла свежесобранные плоды оливы сразу же были переданы под пресс, где уже в течение двух часов после их поступления проводился отжим масла.

Свежее отжатое масло, обладающее великолепным фруктовым ароматом и богатое антиоксидантами, сначала отфильтровали, а потом поместили для хранения в контейнеры из нержавеющей стали с контролируемой температурой для наиболее эффективного сохранения органолептических характеристик масла.

Дегустация

Масло обладает чистым, светящимся, изумрудным цветом. В составе его букета содержатся тонкие, привлекательные нотки душистых трав. Сбалансированное сочетание всех компонентов создает подчеркнутый вкус с легким оттенком артишока и кардамона, а также знакомыми нотками перченности и еле уловимой горечи, характерными для зеленых олив.



ORNELLAIA

Оливковое масло холодного отжима из поместья Орнеллайя идеально сочетается по вкусу с ассорти из сырой рыбы, сытными овощными супами, рыбными пастами с белым соусом, приготовленными на пару моллюсками, жаренными овощами, изысканной рыбой на пару и запеченым белым мясом.

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax +39 0565 718230 - www.ornellaia.com - info@ornellaia.it