



ORNELLAIA

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

*Оливковое масло холодного отжима из Орнеллайя производится путем отжима оливок, 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 греминьола-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 оливок, 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 оливок и их свежесть. Во избежание окисления и для обеспечения наилучшего качества масла свежесобранные плоды оливок 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 оливок.



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, жареными овощами, изысканной рыбой на пару и запеченным белым мясом.