



Olio Extra Vergine Santa Cristina

Klassifizierung

Natives Olivenöl Extra

Jahrgang

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem milden Winter mit recht vielen Niederschlägen; nur Anfang April gab es eine kurze Kälteperiode. Diese klimatischen Bedingungen führten zu einem allgemein früheren Einsetzen des Frühjahrs, das wenig regnerisch und nicht allzu kühl war. Der Sommer war tendenziell heiß, und nur gegen Ende August gab es einige Regenfälle, die es den Oliven ermöglichten, ihre Entwicklung optimal fortzusetzen.

Die Ernte begann in der letzten Oktoberdekade, etwas später als im langjährigen Durchschnitt, und war vor Mitte November abgeschlossen.

Erzeugung

Italienisches Natives Olivenöl gehört zur typischen Küche in der Toskana, sowohl bei der Zubereitung von Gerichten als auch zum Anrichten und Würzen von rohem oder gekochtem Gemüse. Das Olivenöl Santa Cristina ist ein natives Olivenöl, das heißt mit einem Säuregehalt von unter 0,8%. Auf der Qualitätsskala der Olivenöle stellt das native Olivenöl in Bezug auf seine ernährungsphysiologischen Eigenschaften das Spitzenprodukt dar. Es wird durch die Kaltpressung verschiedener Olivensorten gewonnen, die zum perfekten Reifezeitpunkt geerntet wurden.

Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, liegt die antike Ansiedlung Cortona. Auf der einen Seite die weite Ebene, auf der anderen Seite die Hügelzone und die Stadt – das ist der Blick, den die neue Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines über 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang erbaut wurde.

Das Olivenöl Santa Cristina wird aus einer sorgfältigen Selektion von Oliven gewonnen, die über ein System der Kaltpressung verarbeitet werden.

Degustationsnotizen

Das Native Olivenöl Extra Santa Cristina präsentiert sich in strahlend grüner Farbe. Am Gaumen intensiv und elegant. Ideal zum Abschmecken, ohne vorher erhitzt worden zu sein, zeigt es hervorragende Struktur und Ausgewogenheit mit einer leicht pikanten Note im Finale, die seine Typizität unterstreicht.

