



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

## Belica / Bianchera – Olivenöl Extravergine

### Kocjančič Rado

Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Carso / Karst (Triestiner Hinterland)
Zertifikat	DOP Tergeste
Olivensorte	Belica – Bianchera
Lese	Von Hand; Oktober / November
Verarbeitung	Kaltpressung
Gebinde	50 cl. – 6er Karton

#### Anbaugebiet

Die Olivenhaine liegen auf Hügeln mit mergelhaltigen Böden in der geographisch Istrien zugeordneten Gemeinde Dolina - San Dorligo della Valle. Die östlich und süd-östlich ausgerichteten Olivenhaine liegen auf einer Höhe von ca. 100 m ü. Meer. Im Winter der Bora, dem kalten, böigen und trockenen Fallwind ausgesetzt, profitieren sie im Sommer von den milden Meeresbriesen. Dank der im Sommer sehr luftigen und trockenen klimatischen Bedingungen kann komplett auf den Einsatz von Pestiziden verzichtet werden.

#### Olivensorte

Das mit dem Zertifikat DOP Tergeste ausgestattete Extravergine Olivenöl wird aus der autochthone Olivensorte Belica – Bianchera gewonnen die seit Jahrhunderten im Breg genannten Gebiet kultiviert wird. Die Namensgebung stammt vermutlich von der hellen Fruchtfarbe ab, die auch bei Vollreife eine helle Farbgebung beibehält. Die kräftigen Pflanzen sind äusserst resistent und reifen spät. Das Öl weist einige sehr wichtige charakteristische Eigenschaften auf – wie hoher Polyphenol-Anteil (antioxydativ) und extrem tiefer Säuregehalt (0.1%)





Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · [info@promagx.ch](mailto:info@promagx.ch) · [www.vignavitevino.ch](http://www.vignavitevino.ch)

---

## VIGNA VITE VINO

Verarbeitung	Die von Hand gelesenen Oliven werden täglich verarbeitet. Die Kaltpressung erfolgt im luftleeren Raum und garantiert den Erhalt der physikalischen und organoleptischen Eigenschaften. Die Flaschenabfüllung erfolgt aufgrund der limitierten Produktionsmenge manuell.
Degustation	Intensive strohgelbe Farbe mit einem leichten Schleier. An der Nase mit frischem, zartem Duft reifer Oliven begleitet von Noten frisch geschnittenen Grases, Apfel und Bittermandeln. Am Gaumen von ausgewogen, mit Schmelz und von guter Struktur. Ausgeprägte Aromatik mit anhaltender und pikanter Bitternote und vollem Körper. Ein kräftiges, charaktervolles Olivenöl der Extraklasse.
Küche	Salate, Suppen, Grilladen, Toastbrot