

## Olio VALLE ALTA extra vergine di oliva

**Ugolini**

<b>Typ</b>	Olivenöl/Aceto
<b>Herkunft</b>	Italien, Veneto
<b>Produzent</b>	Tenute Ugolini
<b>Grösse</b>	50 cl
<b>Artikelnummer</b>	335096500



### Weingut

Das Projekt der 3 Brüder Ugolini lautete schon vor Jahren: «Guter Wein kann nur aus gesunden Trauben gewonnen werden und diese gedeihen nur auf gesundem Boden». Und so ist ein wahres Juwel in San Pietro in Cariano (Fumane) im Valpolicella entstanden, wo Spitzen-Weine und Olivenöl (alles Bio) angebaut werden, so wie man es sonst aus dem Burgund kennt. Jeder der Ugolini-Weine entspringt seiner eigenen Lage (San Michele, Monte Solane, Valle Alta) und widerspiegelt so den unverkennbaren Charakter des jeweiligen Terroirs, welches ihm auch seinen Namen gibt. Ein einzigartiges Wein-Erlebnis, ausserhalb jeder Vergleichbarkeit mit all den sonstigen Mainstream Amarone und Ripasso.

### Weinbescrieb

VALLE ALTA bezeichnet die Einzellage dieses eleganten und ausgewogenen Olivenöls. Die Olivenbäume für dieses edle, unfiltrierte und biologisch produzierte Terroir-Öl wachsen auf derselben Parzelle (Einzellage) wie die Reben des gleichnamigen Amarone. Das Olivenöl VALLE ALTA ist in der Nase einladend knackig und mit Duftnoten von frischem Gras und Kräutern. Am Gaumen ist es geschmeidig und schön würzig zugleich, aber ohne jegliche Bitternoten.

### Besonders gut

zur Veredelung von feinen Salaten, Antipasti, Gemüse, aber auch zu Frischkäse wie Burrata und Mozzarella di Bufala oder frischem Ricotta