

Olivenöl

Olio Extra Vergine di Oliva Bio 2025

Oro Alpino Anima Mediterranea

Il nostro olio extra vergine di oliva è un coupage di pregiate cultivar italiane che maturano nei nostri terreni alpini, dando vita a una vera rarità. Il profilo aromatico unisce note finemente amare e piccanti con sentori di erbe fresche, pomodoro e mandorla. Un olio che sorprende ed entusiasma intenditori ed esperti.

Cultivar: Coupage di Leccino, Frantoio, Casaliva, Grignano, Moraiolo e altre sei varietà per completare il profilo aromatico.

CONSERVAZIONE E DEGUSTAZIONE

Conservazione: Conservare in un luogo fresco e buio per preservarne la freschezza e gli aromi.

Termine di consumo: preferibilmente entro fine 2027. Una volta aperto, consumare rapidamente.

Abbinamenti consigliati: Ideale per condire insalate, bruschette, pesce alla griglia, verdure o semplicemente da gustare con pane fresco.

Abbinamento speciale: Qualche goccia su un carpaccio di manzo, un risotto o una pallina di gelato alla vaniglia.

DATI E PRODUZIONE

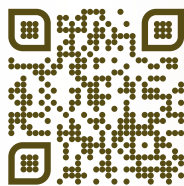
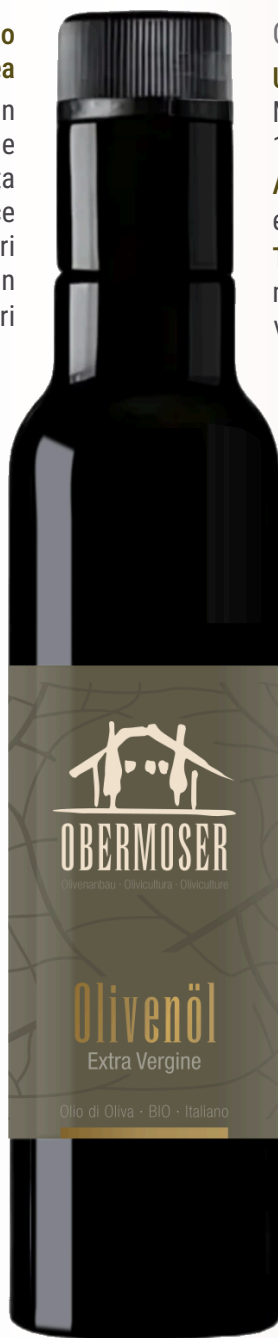
Dati analitici: Acidità libera 0,21 % · Numero di perossidi 4,3 mmol/kg · Bio-Polifenoli 298 mg/kg.

Raccolta: Raccolta manuale e delicata a metà/fine ottobre.

Resa: 1311 kg di olive (raccolta 2025).

Estrazione: a freddo in assenza di ossigeno e filtrazione in uno dei frantoi più moderni d'Europa (Domus Olivae).

Imbottigliamento: ~450 bottiglie da 250 ml.



olivenoel.obermoser.wine

ORIGINE E TERROIR

Ubicazione: Uliveti e singole piante a Santa Maddalena (Bolzano) e sul Lago di Caldaro. 100% di proprietà della famiglia.

Altitudine ed Esposizione: 340-550 m s.l.m., esposizione prevalente a sud.

Terreno: Terreni variegati, da depositi morenici parzialmente calcarei a porfido vulcanico.

Coltivazione: Oltre 125 ulivi coltivati con cura, alcuni dei quali con più di 40 anni, mappati e registrati ufficialmente.

Certificazione Bio (Frantoio e Imbottigliamento): IT BIO 007 Bioagricert.

Classificazione: Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Italiano.

PASSIONE

La nostra filosofia: Dal 1995 coltiviamo ulivi nelle nostre migliori posizioni – una questione di cuore che fa vivere la più alta cultura olearia.

DICONO DELL'OLIO

"Aromi erbacei, finale piccante: una sorpresa alpina!"

"Porta in tavola la freschezza dell'Alto Adige"

"Un elegante equilibrio tra fruttato e note piccanti"

L'oro verde dell'Alto Adige

"Per me, nelle nostre olive si fondono la freschezza alpina e la maturità mediterranea, creando una qualità straordinaria. Quest'olio è l'espressione liquida della mia passione per l'eccellenza olearia."

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · Bolzano/Bozen BZ · Alto Adige/Südtirol · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013