

Olivenöl

Extra Vergine Bio 2025

Alpines Gold Mediterrane Seele

Unser natives Olivenöl Extra ist ein Cuvée aus erlesenen italienischen Sorten, die in unseren alpinen Lagen zu einer echten Rarität heranreifen. Das Aromaprofil vereint feine Bitterscharfnoten mit Nuancen von frischen Kräutern, Tomaten und Mandeln. Ein Öl, das Kenner und Experten gleichermaßen überrascht und begeistert.

Olivensorten: Cuvée aus Leccino, Frantoio, Casaliva, Grignano, Moraiolo und sechs weiteren Sorten zur aromatischen Abrundung.

LAGERUNG & GENUSS

Lagerung: Kühl und dunkel lagern, um Frische und Aromen zu bewahren.

Haltbarkeit: Mindestens haltbar bis Ende 2027. Nach dem Öffnen zügig verbrauchen.

Empfohlen zu: Ideal zum Verfeinern von Salaten, Bruschetta, gegrilltem Fisch, Gemüse oder einfach mit frischem Brot.

Extravaganz: Einige Tropfen über ein Carpaccio vom Rind, einen Risotto oder eine Kugel Vanilleeis geben.

FAKTEN & HERSTELLUNG

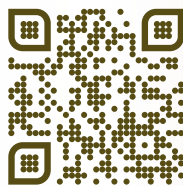
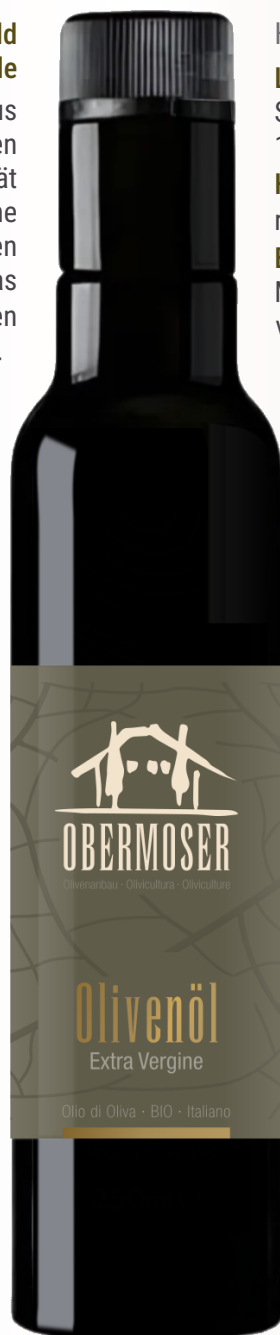
Analysedaten: Freie Fettsäuren 0,21 % · Peroxidzahl 4,3 mmol/kg · Bio-Polyphenole 298 mg/kg.

Olivenernte: Schonende Handlese Mitte/Ende Oktober.

Ertrag: 1311 kg Oliven (Ernte 2025).

Herstellung: Kaltextraktion unter Luftabschluss und Filtration in einer der modernsten Ölmöhlen Europas (Domus Olivae).

Abfüllung: ~450 Flaschen 250 ml.



olivenoel.obermoser.wine

HERKUNFT & TERROIR

Lagen: Olivenhaine und einzelne Bäume in St. Magdalena (Bozen) und am Kalterer See. 100% im Familien-Besitz.

Höhe & Ausrichtung: 340-550 m ü.d.M., reine Südlagen.

Boden: Wechselnde Böden von Moränenablagerungen, teils kalkig bis hin zu vulkanischem Porphyr.

Kultur: Über 125 sorgfältig gepflegte Olivenbäume, teilweise über 40 Jahre alt und offiziell als Kultur kartiert.

Bio-Zertifizierung (Pressung & Abfüllung): IT BIO 007 Bioagricert.

Klassifizierung: Natives Olivenöl Extra Bio Italien.

DIE PASSION

Aus Leidenschaft: Seit 1995 kultivieren wir Olivenbäume in unseren besten Lagen – eine Herzensangelegenheit, die feinste Öl-Kultur aufleben lässt.

STIMMEN ZUM ÖL

"Grüne Aromen, pfeffriger Abgang - eine alpine Überraschung!"

"Bringt die Frische Südtirols auf den Teller"

"Eine elegante Balance aus Frucht und pikanter Schärfe"

Das grüne Gold aus Südtirol

"Für mich verschmelzen in unseren Oliven alpine Frische und mediterrane Reife zu außergewöhnlicher Qualität. Dieses Öl ist der flüssige Ausdruck meiner Passion für beste Ölqualität."

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

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

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

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

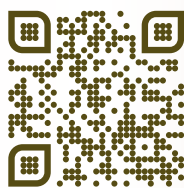
Dati analitici: Acidità libera 0,21 % · Numero di perossidi 4,3 mmol/kg · Bio-Polifenoli 298 mg/kg.

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

Olivenöl

Olive Oil Extra Vergine Organic 2025

Alpine Gold Mediterranean Soul

Our Extra Virgin Olive Oil is a cuvée of select Italian varieties that mature into a true rarity in our alpine locations. The aroma profile combines fine bitter and spicy notes with nuances of fresh herbs, tomatoes, and almonds. An oil that surprises and delights connoisseurs and experts alike.

Varieties: Cuvée of Leccino, Frantoio, Casaliva, Grignano, Moraiolo, and six other varieties for aromatic rounding.

STORAGE & ENJOYMENT

Storage: Store in a cool, dark place to preserve freshness and aromas.

Shelf Life: Best before end of 2027. Consume quickly after opening.

Pairings: Ideal for refining salads, bruschetta, grilled fish, vegetables, or simply enjoyed with fresh bread.

Extravagance: Drizzle a few drops over beef carpaccio, a risotto, or a scoop of vanilla ice cream.

FACTS & PRODUCTION

Analysis Data: Free fatty acids 0.21 % · Peroxide value 4.3 mmol/kg · Bio-Polyphenols 298 mg/kg.

Harvest: Gentle hand-picking mid/late October.

Yield: 1311 kg olives (2025 Harvest).

Production: Cold extraction under air exclusion and filtration in one of Europe's most modern oil mills (Domus Olivae).

Bottling: ~450 bottles 250 ml.



ORIGIN & TERROIR

Locations: Olive groves and individual trees in St. Magdalena (Bolzano/Bozen) and at Lake Kaltern/Caldaro. 100% family-owned.

Altitude & Exposure: 340-550 m a.s.l., pure south-facing slopes.

Soil: Varying soils from moraine deposits, partly calcareous to volcanic porphyry.

Cultivation: Over 125 carefully tended olive trees, some over 40 years old and officially mapped as cultivated land.

Organic Certification (Pressing & Bottling): IT BIO 007 Bioagricert.

Classification: Organic Extra Virgin Olive Oil Italy.

THE PASSION

Driven by Passion: We have been cultivating olive trees in our best locations since 1995 – a matter of the heart that revives the finest oil culture.

ACCLAIM

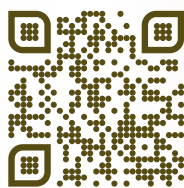
"Green aromas, peppery finish - an alpine surprise!"

"Brings the freshness of South Tyrol to the plate"

"An elegant balance of fruit and piquant spiciness"

The Green Gold of South Tyrol

"For me, alpine freshness and Mediterranean ripeness merge in our olives to create extraordinary quality. This oil is the liquid expression of my passion for the highest oil quality."



olivenoel.obermoser.wine

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

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

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