



*Podere l'aja*

*Olio  
extra vergine  
di oliva*



PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA  
PODERE LAJA  
SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.  
LOC. DAN-PAOLA IN CHIANTI-SENA

CON OLIVE PRODOTTE ESCLUSIVAMENTE IN AZIENDA  
FRANGITURA CO AZ. OLIVARIA DEL CHIANTI IN PALAZZO

**100% ITALIANO**



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (NATIVES OLIVENÖL)

Öl wird ausschließlich aus Oliven des Landguts hergestellt.

Die Oliven werden im November und Dezember von Hand ausgewählt und geerntet. Innerhalb 24 Stunden werden sie ausgepresst, sodass die Gärung vermieden wird. Das kalte Auspressen bringt das fruchtige und scharfe Aroma und den charakteristischen Geschmack hervor.

Das native Olivenöl wird dann ohne Filtration in Flaschen abgefüllt und kann daher einen leichten Bodensatz haben.

Intensiv und jung, neigt es mit der Zeit zu einem goldenen Farbtonen. Fruchtig, pflanzlich, mit einem unverkennbaren Duft von Artischocke. Mit der Zeit wird die anfängliche Schärfe sanfter, aber sie bleibt anhaltend intensiv.

**Olivenhain:** ca. 1.000 Bäume vor allem um das Haupthaus herum, in Höhe von circa 450 Metern über dem Meeresspiegel.

**Art:** die am meisten vertretene Olivenart ist **Frantoio**. Sie hat eine Farbe von intensivem grün bis zu gelb und einen intensiven Duft. Im Geschmack stechen Schärfe und Frucht hervor, weil diese Olivenart reich an Polyphenolen ist. Zudem haben wir **Moraiolo** Bäume, aus denen ein sehr scharfes Öl mit leichtem Artischocken Duft hergestellt wird, sowie **Leccino** Bäume für ein feineres, grasartiges Öl mit einer helleren Farbe.