

Naam Olio extra vergine Dolciolio

Jaartal 2025

Producent Giachi

Omschrijving In het hart van Toscane vinden we een mild klimaat en een kalkrijke en droge bodem. Dit maakt dat de regio een ideale thuisbasis vormt voor olijfbomen en dus zeer gekend is voor zijn olijfoliën. De olijfgaarden van de familie Giachi krijgen de beste zorgen en voor hun productie stellen ze steeds hoge kwaliteitseisen. De aandacht voor kwaliteit in combinatie met schappelijke prijzen geeft de familie internationale erkenning.

Dolciolio is een verfijnde extra vergine olijfolie van olijven uit de Chianti-streek. Door het oogsten van iets rijpere olijven heeft deze olie een zachte, delicate smaak. Koudgeperst binnen 24 uur na de oogst, behoudt hij zijn zuivere, volle aroma's. Met een licht gouden kleur en een elegant aroma van versgemaaid gras en salie, heeft hij een zachte en rijke smaak met tonen van artisjok, wilde distel en zoete amandel.

