

## Extravergine Olivenöl Oče Aš

Auf 2,5 Hektar werden 900 Pflanzen angebaut. Die Sorten sind verschieden: Leccino, Maurino, Frantoio, Casaliva, Grignano, Pendolino, Bianchera e Coratina. Das Züchtungssystem ist eine polikonische Vase.

Das Pressen der Oliven erfolgt drei Stunden nach der Ernte in der Ölmühle des Unternehmens. Das erzeugte Olivenöl hat sehr niedrige Säurenwerte.

Oče Aš Olivenöl besteht aus zwei Blends:

- »Olive Nere« - Schwarze Olive: von milderer Noten charakterisiert
- »Olive Versi« - Grüne Olive: von bitteren und pikanten Noten charakterisiert