



Olio Extra Vergine di Oliva 25cl - Vetrère



Italië



Puglia



Cellina, Frantoio, Leccino, Nocellara (Olijven), Ogliarola

De wijn

100% Biologische olijfolie. Deze extra vergine olijfolie wordt geproduceerd door het onmiddellijk persen van het fruit (maximaal 3 uur na de oogst) op een lage temperatuur. Dit productieproces waakt over de natuurlijke en gezonde parameters in de olijf. Het resultaat is een olie met een intense geur met toetsen van rijpe olijf, amandel en een delicaat bittertje van artisjok en tomatenblad. Aanzien als zijnde de prins van het mediterrane dieet door zijn organoleptische en voedende karakteristieken en antioxidanten. De extra vergine olijfolie wordt beschouwd als het groene goud van Puglia. In de streek zijn meer dan 60 miljoen olijfbomen. Misschien wel de beste olijfolie die je ooit mocht proeven! Al meermaals uitgeroepen tot beste olijfolie van Italië. Must have voor iedere hobbykok.

Het wijnhuis

Dit wijndomein in Salento, Puglia, is in handen van Annamaria en Francesca Bruni. Deze twee pittige dames beheren het met de female touch! Elegantie, verfijning, zuiverheid en métier gaan hier hand in hand!

Vetrere gaat uit van een duurzame strategie en van de vermindering van de impact op het milieu van hun agrarische activiteiten door het gebruik van grondstoffen van organische oorsprong, aanplanting van hagen, aanwezigheid van zonnepanelen en een biomassa centrale, alsook een programma voor afvalrecyclage. Sinds 1999 is de helft van de productie biologisch gecertificeerd, en vanaf 2016 is de volledige handel organisch. Respect voor het milieu is hier de absolute kernwaarde.

Vetrere wijnen worden gevinifieerd op het ritme van de natuur en dat van de dames. Probeer zeker ook eens de olijfolie. Uiteraard volledig biologisch en meermaals uitgeroepen tot beste olijfolie van Italië!