

PÈPPOLI OLIVENÖL OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PÈPPOLI



Pèppoli



Italien

Toscana Chianti

ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Native Olivenöl Pèppoli präsentiert sich in strahlendem Grün. An der Nase intensiv, duftend und scharf. Am Gaumen ausgeprägte Lebhaftigkeit, aber auch fruchtig und harmonisch, von hervorragender Ausgewogenheit und der typischen und markanten pikanten Note im Finale.

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-009
EAN Flasche / EAN Karton	8001935477587 8001935477570

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Antinori Peppoli Olivenöl Chianti Classico DOP Olio Extra Vergine di Oliva 500ml
Energiegehalt	4140 kcal / 4140 kcal
Fettgehalt	460.0 g
gesättigte Fettsäuren	75.0 g
Kohlenhydrate	0.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze

PÈPPOLI

PRODUZENTEN-INFO

Das Gut Pèppoli befindet sich 5 km nordöstlich von Tignanello. Von seinen insgesamt 100 ha sind 50 ha Weinberge, die zur Produktion des Pèppoli Chianti Classico DOCG dienen. Die nach Osten/Nordosten ausgerichteten Weinberge verfügen trotz ihrer ungewöhnlichen Position über ein ideales Mikroklima; sie befinden sich nämlich in einem kleinen Tal, das die Wärme gut hält. Der steinige mineralhaltige Boden eignet sich hervorragend für die Erzeugung eines fruchtigen und lebendigen Sangiovese. Antinori hat das Gut 1985 erworben, dem Jahr des 600-jährigen Bestehens der Weinproduktion der Familie. Der erste Jahrgang des Pèppoli Chianti Classico aus dem Jahre 1985 wurde 1988 präsentiert.