



Sie befinden sich hier: Olivenöl-Guide > Fattoria Nittardi - Oliva di Nittardi

<b>Name des Öls</b>	Oliva di Nittardi
<b>Herkunftsregion</b>	 Italien - Toskana
<b>Produzent</b>	Fattoria Nittardi  Loc. Nittardi 76 53011 Castellina in Chianti  Tel: +39 0577740269 Fax: +39 0577741080 <a href="mailto:info@nittardi.com">info@nittardi.com</a> <a href="http://www.nittardi.com">www.nittardi.com</a>
<b>Erntezeit</b>	November
<b>Preis</b>	(0,75 l): 29€
<b>Bezugsquellen</b>	siehe unten



Sowohl die Qualität der eleganten Rotweine (Casanuova di Nittardi) wie auch des Olivenöls ist Jahr für Jahr beachtlich: Galerist Peter Femfert und Stefania Canali pressen eine Cuvée aus den Sorten Moraiolo, Correggiola und Leccino, die elegant nach gelben Äpfeln, Avocado und Kiwi duftet und am Gaumen angenehme Noten von Basilikum, Pinienkernen, Mandeln und Walnüssen zeigt. Der Nachhall hat pfeffrige Schärfe. Schön für gratinierten oder marinierten Ziegenkäse mit Rauke und Chicorée.

**Dott. Stefania Canali**

Grüneburgweg 123  
60323 Frankfurt am Main

Tel: +49 (069) 720999  
Fax: +49 (069) 728101  
[info@stefania-canali.de](mailto:info@stefania-canali.de)  
<http://www.stefania-canali.de>