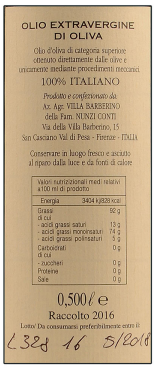
Nunzi Conti
(0,50) Olio Extravergine di Oliva
100% Italiano - 0L





KWESTIE VAN SMAAK

Gouden kleur, onthullende intense geuren van fruit en aromatische kruiden met een pittige frisheid van een elegant afgeronde olie met een assertieve persoonlijkheid en omhullende pronkt. Uitstekende extra vierge olijfolie met een lage zuurtegraad en fruitige aroma's.

Klimaat:

De wijngaarden en bossen van olijfbomen garanderen een perfecte zon en rijping van de druiven. De oogst kent warme dagen en koele nachten.

Ondergrond:

Leisteen en Galestro zandsteen.

Vinificatie:

Verschillende soorten olijven zoals Frantoio, Leccino en Morinello die allemaal met de hand geplukt zijn. Ze worden binnen 24 uur geperst op kamertemperatuur met behulp van moderne en traditionele Toscaanse methoden.

NUNZI CONTI

Grondlegger Gualtiero Nunzi liet de Wijnmakerij over aan zijn oudste zoon, Antonio, die de familietraditie verder zette met dezelfde toewijding als van zijn vader. Antonio geloofde sterk in de kracht van het terroir voor de wijnbouw en was één van de oprichters van het Consorzio del Vino Chianti Classico Gallo Nero. Gualtiero Armando nam het roer over van zijn broer en werd één van de belangrijkste figuren in de geschiedenis van zowel de familie, de wijnmakerij als de lokale wijnindustrie. Hij werd vice-voorzitter van het Consorzio Vino Chianti Classico en was president tussen 1994 en 1997. Gualtiero Armando plantte nieuwe wijngaarden, kocht meer land en bouwde een winstgevende en efficiënte wijnmakerij met het grootste respect voor de schoonheid en de aard van de buitengewone landschap en de heuvels van Chianti. Vandaag de dag wordt het Nunzi Conti familielandgoed gerund door zijn zoon Maurizio en diens kinderen Antonio en Isabella. Zij worden bijgestaan door wijnmaker Giampaolo Chiettini.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl