

グラティ

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Azienda Agricola F.lli Grati

キアンティ・ルフィナの名門生産者で
5世代に渡り受け継がれてきた伝統の味。

初もの
です!

EX ヴァージン
オリーブオイル 2009

新ヴィンテージ

濃縮グリーン2009年産オイルは、あなたを虜にします!

グラティのオリーブオイルの“初物”が入荷しました!
毎年この時期を楽しみにされている方も多いと聞きます。この商品、世界中で人気だとか。

2008年10月に発売された『ワイン・スペクテイター』では、
執筆者の Sam Gugino 氏が選ぶトスカーナのオリーブオイルの中で
“お気に入りの1本”として取り上げられ、
しかも選ばれたオリーブオイルの中でも
「トスカーナでもお買い得のオリーブオイル!」と絶賛された程!

この季節モノを是非お試し下さい!!

ルフィナの名門が生み出す伝統の味

「グラティ」家は1930年、ガリガ&ヴェトリッチェの畑にオリーブの木を植えた時から、5世代に渡りワインとオリーブオイルをつくり続けています。現在80ヘクタールのオリーブ畑では、6,000本のオリーブの木を育て伝統を受け継いでいます。

ルフィナの土壌・標高・気候が作り出す最高のオリーブ。

その収穫は、オリーブの実のフレッシュさとフルーティーさが最高潮に達するその時—色が緑から黒へと変わる直前、完全に熟してしまう少し前に、全て手摘みにて行われます。

また、オリーブの重みで実が潰れて底で発酵を起こしてしまわないように、収穫用のバケツは小型のものを使用。

収穫の数時間後にはプレス機にかけられ、感覚神経を刺激するそんな見事なオイルが生まれるのです。



『ワイン・スペクテイター』でも「お買い得」と絶賛！

『ワイン・スペクテイター』2008.10.31号より

～ I also liked the riper Vetrice, with mellower grassiness, and artichoke and cardoon flavors; at \$21 for 500ml, it's a Tuscan bargain. ～

(日本語訳)私はより熟した、芳醇な草やアーティチョーク、カルドンのフレーヴァーのあるVetrice(グラレーティのオイル)が好きで、(値段からすれば)トスカーナでは非常にお買い得なオイルである。



※『ワイン・スペクテイター』2008.10.31号より転載

過去にもたくさんの評価を獲得しています！

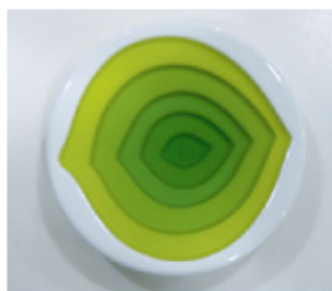
- 1998年・1999年 「エルコーレ・オリヴァリオ賞」受賞
—— イタリアのオリーブオイルの最高峰に与えられる
- 2001年・2002年 トップ・オリーブオイル「最優秀凝縮&フルーティオイル」受賞
—— イタリア農業省が選ぶ15選の中
- 2003年 U.M.A.O.オリーブオイル・テイスティング コンテスト
「凝縮&フルーティオイル部門・エクストラヴァージン国民賞」受賞
—— イタリア農業省
- 2005年 「ヴィニタリー オリーブオイル賞」受賞
—— イタリア スローフード協会



非常にフレッシュで風味が豊かなオリーブオイルですので、
「火を通さず」バケットやサラダ、お肉にどうぞ！

初もの
です！

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA グラティ エクストラ ヴァージン オリーブオイル 2009



透明感の高い深緑。
鼻腔をピリピリと刺激するスパイス感。
青リンゴや洋ナシ、マンゴーなど、熟したフルーツの
豊かな香りとともに、芝のような清涼感がある。
(2010年1月試食)

- オリーブ品種：フラントイオ 90%、モライオーロ 5%、ベン
ドリーノ 5%
- 酸度：0.22%
- 容量・入数：500ml×12本入

品番：641030 バーコード：4997678410308
希望小売(税別)：3,000 円



☆こちらも大好評発売中！2008は素晴らしいオイルが出来た年でした！！☆



そのまま使用するのとは勿論のこと、
料理全般にお使い下さい！

グラティ EX ヴァージン オリーブオイル 2008

2008年は雨が少なく素晴らしいヴィンテージ。単位収量は
減ったが、良い品質のオリーブを収穫。非常に緑が濃
く、そしてとてもフルーティ。ピター感が心地よいオリーブ
オイルとなった。

- オリーブ品種：フラントイオ 90%、モライオーロ 5%、ベン
ドリーノ 5%
- 酸度：0.05%
- 容量・入数：500ml×12本入

品番：651060 バーコード：4997678510602
希望小売(税別)：3,000 円

