Occhipinti

Pantarei Olio Extra Vergine di Oliva

- **500 ml**
- **Italien, Sizilien**
- **Olivenöl**
- **5600002023**
- **Tonda Iblea**



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pfirsich, Mozzarella & Basilikum

Rohe Rote Garnelen

Vanille-Sorbet

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Als Arianna Occhipinti begann, in Vittoria Wein zu produzieren, stieß sie bald auf die jahrhundertealten Bäume des Bezirks Piraino in Chiaramonte Gulfi. So begann sie, neben dem Wein auch Öl herzustellen, dessen Produktion jedes Jahr das Ende der Weinlese und den Beginn des Herbstes markiert. Das Pantarei wird aus der Sorte Tonda Iblea produziert. Die Oliven stammen von mehreren hundert Jahre alten Bäumen, die im Schirmnetz-System erzogen wurden. Die Lese erfolgt von Hand in der zweiten Oktoberhälfte, die Extraktion des Öls erfolgt bei kontinuierlichem Kältezyklus. Das robuste Öl wird in Edelstahlbehältern gelagert und eignet sich sowohl zum Kochen als auch zum Rohverzehr.

Farbe:
Helles Lindgrün mit goldenen Reflexen und leichter Trübung.

Nase:
In der Nase duftet das Pantarei Extra Virgin Olive Oil von Arianna Occhipinti aus 100 % Tonda Iblea intensiv fruchtbetont und mild nach grünen Oliven und erinnert an frisch gemähte Sommerwiese, süße gelbe Tomaten sowie gekochte Artischocken. Dazu kommen eine leicht pfeffrige Würze und Noten nach grünen Mandeln.

Mund:
Am Gaumen ist es cremig mit abermals fruchtbetontem Charakter und eröffnet mit nussigen Noten, die an junge Mandeln und Pinienkerne erinnern. Der jugendlich fruchtige Charakter wird unterlegt von moderater Schärfe und einem animierenden, wohlig warmen Bitterton im langen Nachhall.