

## Takao Nouen No Olive Hatake

143-64 Yasuda - Shōdoshima-cho

761 - 4411 Shōzu-gun (Kagawa-ken)

Tel. +81 879 826638 - 50 36739320 - Fax +81 879 826333

E-mail: ty14@mx8.tiki.ne.jp - Web: www.takao-olives.com

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
エキストラバージンオリーブオイル

TAKAO NOUEN NO OLIVE HATAKE

高尾農園  
オリブ畑LUCCA 100%  
品種：ルッカ種  
450 g (500ml)

82 ↑

30/100 m.

Specializzato  
SpecializedPolicono  
PolyconeBrucatura a mano  
Hand pickingNo - Ciclo continuo  
No - Continuous cycle

Lucca

Fruttato medio  
Medium fruityda 30,01 a 35,00 € - 250 ml.  
from € 30.01 to 35.00 - 250 ml.

**U**n debutto brillante val bene una segnalazione in Guida. Parliamo dell'azienda Takao Nouen No Olive Hatake, capitanata da Toyohiro Takao che l'ha fondata qualche anno fa nel vocato territorio di Shōdoshima. Si tratta di un patrimonio costituito da poco più di 4 ettari di impianto olivetato sul quale trovano posto 3mila piante; da queste nell'ultima campagna olearia sono stati raccolti 10 quintali di olive, pari a una resa produttiva di poco più di un ettolitro di olio extravergine. Segnaliamo l'etichetta aziendale, l'Extravergine Takao Nouen No Olive Hatake: si presenta alla vista di colore giallo dorato scarico, limpido; all'olfatto si esprime elegante e avvolgente, con sentori aromatici di basilico e mentuccia, arricchiti da note fruttate di pera e mela bianca. In bocca è fine e complesso, dotato di un'ampia carica vegetale, con toni di carciofo, lattuga, sedano e ricordo di pepe nero e mandorla. Amaro e piccante presenti e armonici. Buon abbinamento con antipasti di mare, fagioli al vapore, insalate di orzo, patate alla brace, zuppe di farro, risotto con funghi ovoli, gamberi in guazzetto, rombo ai ferri, coniglio al forno, pollame alla piastra, formaggi freschi a pasta filata.

**A** brilliant start for the farm Takao Nouen No Olive Hatake, run by Toyohiro Takao, who founded it some years ago in the favourable territory of Shōdoshima. The olive surface takes up little more than 4 hectares with 3,000 trees. In the last harvest 10 quintals of olives were produced, equal to a yield of little more than 1 hectolitre of extra virgin olive oil. We recommend the farm selection, the Extra Virgin Takao Nouen No Olive Hatake: it is a light limpid golden yellow colour. Its aroma is elegant and rotund, with aromatic hints of basil and field balm, enriched by fruity notes of pear and white apple. Its taste is fine and complex, with an ample vegetal flavour of artichoke, lettuce, celery and a note of black pepper and almond. Bitterness and pungency are present and harmonic. It would be ideal on seafood appetizers, steamed beans, barley salads, barbecued potatoes, farro soups, risotto with ovoli mushrooms, stewed shrimps, grilled turbot, baked rabbit, pan-seared poultry, mozzarella cheese.