

# “Novus” “Colfondo”

NEW OIL



**MARINA PALUSCI**  
*Marina Palusci*

## オリーブ畑の概要

- 自治体: ピアネッラ
- 地域: ペペンドーネ
- オリーブ畑の名前: キャプテン、フォルミコーネ、スゴバート
- 標高: 海拔280メートル
- 向き: 北東
- 土壌: 粘土質
- 栽培方式: ピアネッラ式鉢型
- 品種: ドリッタ60% - レッチーノ40%
- 栽培方法: 有機農法
- 樹齢: 120年から350年
- 収穫時期: 9月下旬から10月中旬まで

## オリーブ畑の特徴と加工方法

オイルはドリッタ種とレッチーノ種の優れたオリーブから、可変速度ナイフクラッシャーを用いた2段階の冷製粉碎法で抽出され、冷たい状態での抽出後、沈殿を行わず「モスト」状態で即瓶詰めされます。ノヴェッコとして分類されるこのオイルは、圧搾前にオリーブが混合され、独特で再現不可能なアロマが生まれ、特別な調和が生まれます。

## 採れたて即瓶詰め！！

## 今年のヴィンテージについて

ピアネッラでは素晴らしい年となり、穏やかな冬、雨が続いた春、そして暑い夏により、オリーブの木々は豊かで良質な実をつけました。カオリンと銅鉱石を使用した処理により、オリーブの木が覆われ、ハエがオリーブに刺すのを防ぎました。

## オイルの特徴

### ラウオイル・モスト

このオイルは、季節の最初のオイルの純粋さと即時性を求める消費者向けに提供されています。

- 見た目: 濁りのあるエメラルドグリーン (Colfondo)
  - 香り: 中程度のアーモンドの香り、アーティチョーク、ハーブの香り、フルーティーなグリーンオリーブの余韻が印象的
  - 味わい: 口に含むとクリアで中程度の強さがあり、驚くほど調和が取れてバランスが良い
  - ペアリング: その魔法のタッチで使用されるすべての料理を引き立て、個性を与えます。すべての料理の味付けに最適で、ナチュラルパンナコッタにかけると驚きの美味しさを楽しめます。
- ブルスケッタがこのオイルの専門分野です！！**

# L'Extrargine

## Classic Blended



### オリーブ畑の特徴

- 自治体: ピアネッラ
- 地域: ペペンドーネ
- オリーブ畑の名前: キャプテン
- 標高: 海拔282メートル
- 向き: 北東
- 土壌: 粘土質
- 栽培方式: ピアネッラ式鉢型
- 品種: ドリッタ60% - レッチーノ40%
- 栽培方法: 有機農法
- 樹齢: 20年から450年
- 収穫時期: 10月下旬から11月下旬

### 加工方法

このオイルは、可変速度ナイフクラッシャーを用いた2段階の冷製粉碎法で抽出され、続いて冷温抽出と不活性ガス下のタンクでの自然沈殿が行われます。温度管理された環境で保存され、ドリッタ単一品種の構造とレッチーノ単一品種の調和をもたらす「ブレンド」として分類される多用途オイルです。

### ヴィンテージの説明

ピアネッラでは非常に素晴らしい年となり、穏やかな冬、適度な降雨のある春、そして暖かい夏の気候により、豊かな収穫が実現しました。カオリンと銅鉱石による処理でオリーブの木を覆うことで、ハエの害を防ぎました。

### オイルの特徴

- 外観: 緑がかったゴールデンイエロー
- 香り: 中程度のフルーティーで、アーモンド、アーティチョーク、ハーブの香り
- 味わい: 口に含むとクリアで中程度の強さがあり、驚くほど調和の取れたバランスが特徴

### ペアリング

すべての料理の調理や味付けに理想的で、この「ブレンド」はその多用途性が魅力です。まさに「多用途オイル」です！

### 容器

ボトルや「Bag in Box (バッグインボックス)」で提供され、光や温度、酸素からオイルを保護します。真空密封され、鮮度を保ち、ドリップ防止タップで簡単に注ぐことができます。

**MARINA PALUSCI**  
*Marina Palusci*

# Alchimia

## Monocultivar Leccio del Corno



**MARINA PALUSCI**  
*Marina Palusci*

### オリーブ畑の特徴

- 自治体: ピアネッラ
- 地域: ペペンドーネ
- オリーブ畑の名前: チョンメ
- 標高: 海拔278メートル
- 向き: 北東
- 土壌: 粘土質 - 石灰質
- 栽培方式: ポリコニック鉢型
- 品種: オークホルム100% (レッチョ・デル・コルノ種)
- 栽培方法: 非認証の有機農法
- 樹齢: 40年
- 収穫時期: 11月下旬 (晩期収穫)

### 加工方法

このオイルは、低速ナイフクラッシャーを使用した2段階の冷製粉碎法で抽出されます。続いて冷温抽出と不活性ガス下のタンクでの自然沈殿が行われ、温度管理された環境で保存されます。このオイルは「モノヴァリエタル」(単一品種)として分類され、レッチョ・デル・コルノ種のオリーブのみを使用して生産されています。

### ヴィンテージの説明

ピアネッラでは非常に良い年となり、穏やかな冬、適度な降雨のある春、そして暖かい夏が続きました。カオリンと銅鉱石を用いた処理により、オリーブの害虫を防ぎ、豊かで質の高い収穫が実現しました。

### オイルの特徴

- 外観: 緑がかったゴールドイエロー
- 香り: ライトフルーティーで非常に花の香りが豊か。黄色と赤の花々、カモミール、藤、熟したアーモンド、ハーブ、そしてほのかな完熟トマトの香りが感じられる
- 味わい: デリケートで調和の取れた味わいで、花の香りに一致した軽い苦味とスパイシーさが特徴

### ペアリング

シーフード料理や繊細な料理全般の味付けに最適です。生のシーフード、カルパッチョ、キノコのサラダ、香り豊かな料理とのペアリングにより、驚くべき官能のアルケミーを引き出します。

# Oliomania

## Organic Coupage



### オリーブ畑の特徴

- 自治体: ピアネッラ
- 地域: ペペンドーネ
- オリーブ畑の名前: キャプテン、チョンメ、スガローネ、キューゼッタ、フォルミコーネ
- 標高: 海拔268メートル
- 向き: 北東
- 土壌: 粘土質
- 栽培方式: ピアネッラ式鉢型
- 品種: ドリッタ40%、レッチョ・デル・コルノ20%、イントツソ20%、フ란トイオ20%
- 栽培方法: ICEA認証の有機農法
- 樹齢: 20年から450年
- 収穫時期: 10月初旬から10月下旬

### 加工方法

このオイルは、可変速度ナイフクラッシャーを使用した2段階の冷製粉碎法で抽出され、ドリッタ、レッチョ・デル・コルノ、イントツソ、フ란トイオ種のオリーブが用いられています。続いて冷温抽出と不活性ガス下でのタンク内の自然沈殿が行われ、温度管理された環境で保存されます。このオイルは「クーページ」として分類され、オリーブをプレス前に混合してユニークで再現不可能な香りを生み出し、非常に調和のとれた風味を与えています。

### ヴィンテージの説明

ピアネッラでは非常に良い年となり、穏やかな冬、適度な降雨のある春、そして暖かい夏が続きました。カオリンと銅鉱石を用いた処理でオリーブの害虫を防ぎ、高品質な収穫を実現しました。

### オイルの特徴

- 外観: エメラルドグリーンで金色の輝き
- 香り: 中程度のフルーティーで、アーモンド、アーティチョーク、トマト、香草、カラントのニュアンス、仕上げにバルサミックな印象が広がります
- 味わい: 非常にクリアで中程度の強さ、驚くほど調和の取れたバランスが特徴で、香りとの一貫性が感じられます

### ペアリング

あらゆる料理の味付けに理想的で、この「クーページ」はその多用途性が魅力です。どんな組み合わせでもその個性が引き立ち、まさに「多用途オイル」と言えます！

MARINA PALUSCI  
*Marina Palusci*

# L'Uomo di Ferro

## Dritta monocoltivar



**MARINA PALUSCI**  
*Marina Palusci*

タル」の日本語での説明です：

### オリーブ畑の特徴

- 自治体: ピアネッラ
- 地域: ペペンドーネ
- オリーブ畑の名前: キャプテン、チョンメ、スゴバート、フォルミコーネ
- 標高: 海拔282メートル
- 向き: 北東
- 土壌: 粘土質
- 栽培方式: ピアネッラ式鉢型
- 品種: ドリッタ100%
- 栽培方法: 非認証の有機農法
- 樹齢: 450年以上
- 収穫時期: 9月末

### 加工方法

このオイルは、可変速度ナイフクラッシャーを使用した2段階の冷製粉碎法で抽出されます。ドリッタ品種の優れたオリーブを使用し、続いて冷温抽出と不活性ガス下のタンクでの自然沈殿が行われ、温度管理された環境で保存されます。このオイルは「モノヴァリエタル」（単一品種）として分類され、ドリッタ品種のオリーブのみを使用して作られています。

### ヴィンテージの説明

ピアネッラでは非常に良い年となり、穏やかな冬、適度な降雨のある春、そして暖かい夏が続きました。カオリンと銅鉱石を用いた処理により、オリーブの害虫を防ぎ、高品質な収穫が実現しました。

### オイルの特徴

- 外観: 鮮やかなグリーン
- 香り: 強いフルーティーな香りで、アーティチョーク、グリーンアーモンド、ルッコラ、大根、チコリ、アザミ、ミント、バジル、パセリのバルサミコ調のノートが感じられます
- 味わい: 非常に強い苦味とスパイシーさがよく表現され、アーティチョーク、レタス、セロリといった豊かな野菜の味わい、最後に胡椒と苦いアーモンドのスパイシーな後味があります

### ペアリング

豆料理、ブルスケッタ、グリルした赤身肉、ジビエと相性抜群で、すべての濃厚な甘めの料理に理想的な調味料となり、対比により素晴らしい組み合わせを生み出します。

# iOil

## Monocultivar Intosso



**MARINA PALUSCI**  
*Marina Palusci*

### オリーブ畑の特徴

- 自治体: ピアネッラ
- 地域: ペペンドーネ
- オリーブ畑の名前: チヨンメ
- 標高: 海拔280メートル
- 向き: 南東
- 土壌: 粘土質
- 栽培方式: 多円錐型鉢型
- 品種: インタソ 100%
- 栽培方法: 非認証の有機農法
- 樹齢: 240年
- 収穫時期: 10月中旬

### 加工方法

このオイルは、可変速度ナイフクラッシャーを使用した2段階の冷製粉碎法で抽出され、インタソ品種の優れたオリーブを用いています。その後、冷温抽出と不活性ガス下での自然沈殿が行われ、温度管理された環境で保存されます。

### ヴィンテージの説明

穏やかな冬、適度な降雨のある春、暖かい夏により、植物が豊富で良質な生産をしました。カオリンと銅鉱石を用いた処理により、オリーブの害虫を防ぎました。

### オイルの特徴

- 外観: 黄緑色
- 香り: ミディウムフルーティーで、トマト、グリーンアーモンド、ペッパー、アロマティックハーブ、グリーンプランテンのノートが感じられ、非常に新鮮でスパイシーな香りが特徴です。
- 味わい: 口に広がる中程度の苦味と辛みがあり、非常に調和の取れた味わい。

### ペアリング

野菜料理や魚料理など、ミディウムストラクチャーの料理に最適で、どんな料理も引き立てます。万能に使用できる「パスパルチュ オイル」です。

# Rinascimento

Monocultivar Dritta Cru from Historic Monumental Olive Grove



**MARINA PALUSCI**  
*Marina Palusci*

## オリーブ畑の特徴

- 自治体: ピアネッラ
- 地域: ペペンドーネ
- オリーブ畑の名前: キャプテン
- 標高: 海拔282メートル
- 向き: 北東
- 土壌: 粘土質
- 栽培方式: ピアネッラ型鉢栽培
- 品種: ドリッタ 100%
- 栽培方法: 非認証の有機農法
- 樹齢: 550年以上 (母樹を含む歴史的記念樹)
- 収穫時期: 10月中旬

## 加工方法

このオイルは、可変速度ナイフクラッシャーを用いた2段階の冷製粉碎法で抽出され、ドリッタ品種の高品質なオリーブを用いています。冷温抽出と自然沈殿が行われ、不活性ガス下で温度管理された環境にて保存されます。

## オイルの特徴

このオイルは「クル」と分類され、唯一無二の母樹から採れたオリーブだけを使用しており、会社のオリーブ畑のすべてのドリッタ木の起源となる植物です。

## ヴィンテージの説明

穏やかな冬、適度な降雨のある春、暖かい夏によって植物の豊かな生産が促されました。カオリンと銅鉱石による処理で、オリーブを害虫から保護しています。

## オイルの特徴

- 外観: 黄金のトーンが加わった明るい緑色
- 香り: ミディアムフルーティーで、アーモンド、胡桃の殻、アーティチョーク、チコリ、ココアのニュアンスが感じられる濃密な香り。
- 味わい: クリアで力強く、直線的で驚くほどタンニンを含み、苦味と辛味が際立ちます。

## ペアリング

ジビエ料理や70%以上のダークチョコレートを使用したデザートとの組み合わせに最適で、ハーブのような苦味と辛味がココアの高貴なタンニンと絶妙に調和し、デザートに新鮮な風味を与えます。



**MARINA PALUSCI**  
*Marina Palusci*