Pressmeddelande november 2014

**Årets Zeta Novello – fyllig med lätt fruktighet och lång eftersmak**

**Fernando Di Luca beskriver den nyskördade Zeta Novello 2014/2015 som en välbalanserad och lätt fruktig olivolja. Zeta Novello doftar av gröna blad och nyklippt gräs och har en angenäm beska med toner av gröna tomater och lång lätt pepprig eftersmak.**

Zeta Novello Olivolja Extra Vergine är en lätt filtrerad olivolja gjord på säsongens allra första olivskörd. En Novello är en unik olivolja gjord på 100 procent italienska oliver, som precis har börjat mogna. En Novello görs enbart på de tidigast skördade oliverna - från skördens tio första dagar – vilket gör att upplagan är starkt begränsad.

En Novello är som mest intensiv i smaken under november till februari, sedan mognar den över till en mer balanserad och mjukare smak. En Novello förblir dock en mycket bra och god olivolja närhelst under året.

– Zeta Novello 2014/2015 har en lättare fruktighet med något rundare och mjukare smak jämfört med förra årets Novello, trots att det är samma olivsorter; Nocellara del Bellice, Cerasuola och Biancolilla. Oliverna till årets Novello har vuxit i olivlundar belägna uppe på kullarna på Sicilien, vilket ger de bästa förutsättningarna för hög kvalitet. Förra årets väder gav en olivolja med en mer fyllig och intensiv smak, medan årets Novello är fyllig och har en lättare fruktighet, som påminner om Novellon från 2012/2013, beskriver Fernando Di Luca, grundare av Di Luca & Di Luca.

Zeta Novello 2014/2015 är en välbalanserad, lätt fruktig 100 procent italiensk olivolja som passar utmärkt att ringla över nylagad pasta, risotto, grönsallad, ugnsrostade grönsaker, kött, fisk eller kyckling. Oljan har hög viskositet, är trögflytande, vilket är tecken på god kvalitet.

– Till årets Novello har man pressat 7-8 kg oliver per liter olivolja, att jämföra med de 5-6 kg som är normalt senare på säsongen, när oliverna är helt mogna, förklarar Fernando Di Luca.

Måns Falk, kock och ansvarig för Accademia Di Luca är entusiastisk över årets Zeta Novello 2014/2015.

– Jag kommer att lägga upp tunna skivor av fin, färsk lax på ett fat, klicka på Zeta Crème av kronärtskocka och därefter ringla Zeta Novello över, för att olivoljans fruktighet och peppriga eftersmak förhöjer laxens milda smak och crèmens fräschör, säger Måns Falk.

Zeta Novello 2014/2015 är framtagen i en begränsad upplaga om knappt 14 000 halvlitersflaskor och 16 000 10 cl-flaskor, de kommer att finnas i dagligvaruhandeln från och med mitten av november, cirkapris i butik 99 kronor/50 cl och 20 kr/10 cl.

För mer information kontakta gärna:

Catrine Bjulehag, PR- och informationsansvarig Di Luca & Di Luca, catrine.bjulehag@diluca.se