

BIBBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

online

77

duemiladiciannove



È TEMPO
DI OLIO
12° FORUM
DELLA CULTURA
DELL'OLIO



Il menu della serata di gala

STUDIATO PER FAVORIRE IL MAGGIOR NUMERO DI ABBINAMENTI

CON LA SPLENDIDA CARTA DEGLI OLI

TUTTE LE PORTATE, DESSERT COMPRESI, VANNO ABBINATE CON GLI OLI PREMIATI.

- *Bruschettine semplici e con pomodoro e basilico* •
- *Variazione di Insalate* •
- *Il Polpo con le Patate* •
- *Spigola alla Griglia, Verdure cotte* •
- *Zuppa di Fagioli* •
- *Filetto di Vitella, Cous-Cous* •
- *Torta al Cioccolato* •
- *Ciambellone* •

2° CONCORSO NAZIONALE

PER MIGLIOR SOMMELIER DELL'OLIO

Ore 10:30 • Prima parte a porte chiuse, Prove scritte per la selezione dei tre finalisti.

Ore 12:00 • Seconda parte Prova orale dei tre Sommelier finalisti davanti alla Commissione esaminatrice e al pubblico presente. Ingresso gratuito.

LA SCUOLA DEI BAMBINI

Ore 15:30 • Appuntamento dedicato ai più piccoli per scoprire il magico mondo dell'olio attraverso giochi, riconoscimenti e degustazioni. Non mancherà un colorato e divertente angolo trucca-bimbi a cura dell'artista Debora Cetroni. Accesso riservato ai bambini di età compresa tra i 5 e gli 11 anni, accompagnati da un Iscritto. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria. Su www.bibenda.it

FESTA DELLE 5 GOCCE

IL CIBO IN ABBINAMENTO AI GRANDI OLI D'ITALIA

Ore 18:30 • Visita alla Cantina degli Oli 5 Gocce di Bibenda 2019 e ingresso in Sala di Degustazione.

Ore 20:00 • Chiusura dell'ingresso in Sala e Inizio dei temi del 12° Forum della Cultura dell'Olio.

INIZIO DELLA SERATA DI GALA

DEL 12° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO

Presentazione di Bibenda 2019 aggiornata con gli oli del raccolto 2018. Saranno affrontati i seguenti temi:

La Politica • Dario Stefano. Senatore della Repubblica

La Medicina • Sara Farnetti. L'Olio nella nostra alimentazione

La Cultura • Nicola Di Noia. I Corsi per Sommelier dell'Olio

La Narrazione • Maurizio Saggion. "Il raccolto dei racconti"

L'Olio come il Vino per la sinergia con il Bambino Gesù • Ruggero Parrotto

La Cucina • Fabio Campoli. L'Olio in cucina

Il Sommelier dell'Olio • Daniela Scrobogna. La didattica dell'Olio

A seguire Cena di gala con degustazione di tutti gli oli premiati in abbinamento al menu. Consegna dei diplomi 5 Gocce ai Produttori degli oli dell'eccellenza. Proclamazione del vincitore del Concorso Miglior Sommelier dell'Olio d'Italia.



LOMBARDIA

COMINCIOLI

OLIO EVO CASALIVA DENOCCIOLATO 2018

Casaliva

Verde smeraldo. Centralità di aromi di mela verde e fragoline di bosco, mentuccia e pomodoro, noci pecan, fiori di campo e cedro. Elegante e ricco di fenoli, bagaglio speziato didascalico. Lunghissima persistenza. Raccolta manuale e meccanica delle drupe effettuata nel mese di ottobre a stadio di invaiatura. Denocciolatura ed estrazione a ciclo continuo con resa di 9 litri per quintale di olive raccolte. Successiva filtrazione e stoccaggio in inox con azoto.

OLIO EVO TERRAE DENOCCIOLATO 2018

Leccino 35%, Casaliva 35%, a.v. 30%

Verde smeraldo. Profumi di basilico, erba fresca, lattuga e mela verde. In bocca aromi di mentuccia e mandorla fresca, degna sensazione amara e lunga e completa persistenza. Raccolta manuale e meccanica delle drupe effettuata nel mese di ottobre a stadio di invaiatura. Denocciolatura ed estrazione a ciclo continuo con resa di 9 litri per quintale di olive raccolte. Successiva filtrazione e stoccaggio in inox con azoto.

FRANTOIO DI RIVA

OLIO EVO MONOVARIETALE 46° PARALLELO 2018

Casaliva

Manto dorato pieno. Elegante, note di menta e rosmarino, cardo e lime. In bocca esprime profumi di natura vegetale e fruttata, frutta secca e pennellate balsamiche in rilievo. La forza nei toni amaro-piccanti stenta ad esaurirsi nel finale di lunga persistenza. Raccolta manuale precoce, frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in serbatoi in acciaio con aggiunta di gas inerte.

TRENTINO

BRIOLEUM

OLIO EVO GARDA TRENTINO

TENUTA FERRUCCIO 2018 / Casaliva

Una romantica dedica a nonno Ferruccio questo extravergine di colore paglierino dai bagliori oro. Il naso è delicato ed aggraziato, fatto di puri ricordi di pomacee, pinolo e tratti di chiodi di garofano. La bocca non perde tempo per sventagliare fulgida nota amaro-piccante, sviluppandosi con giusto ritmo aromatico di nobile progenie vegetale. Lunga la persistenza. Raccolta a fine ottobre, estrazione in continuo con resa di 14 litri/quintale. Stoccaggio in acciaio sotto azoto.

GIOVANNI POLI

OLIO EVO 2018 / Casaliva 70%, Frantoio 30%

Verde oro. Aromi di pomodoro verde, carciofo e ravenello, profumi di frutta secca. Al si completa con note di erbe aromatiche, kiwi e pepe bianco. Suadente sensazione amara, appena percettibile. Persistente. Da piante di 250 anni d'età, raccolta delle drupe per mezzo di agevolatori, in fase di invaiatura per la Casaliva, avanzata per la cultivar Frantoio. Estrazione in continuo con resa di 12,5 litri per quintale di olive raccolte.

GRUMEL

OLIO EVO CASALIVA 2018

Casaliva 100%

Verde smeraldo brillante e di buona densità. Al naso è fragrante e intenso, ricorda subito erbe aromatiche, scorza di limone, mandorla, timo e salvia, a seguire chiare note di mimosa, pera matura, carciofo, melanzana e ravenello. Strutturato e coerente al gusto, con incipit amaro di cicoria e cardo che lascia poi spazio a piacevoli percezioni di peperoncino che allietano tutto il lungo finale gustativo. Persistente. Raccolta manuale e agevolata a invaiatura, frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione con aggiunta di Argon.

MADONNA DELLE VITTORIE

OLIO EVO DENOCCIOLATO 2018

Frantoio 75%, Casaliva 25%

Giallo dorato. Bellissimi effluvi di buccia di pomodoro, pistacchio e mela verde, kiwi, banana e graziosi tocchi vanigliati. Il gusto è traghettato da inaspettata sensazione piccante che abbraccia una cremosa grassezza, per nulla pronunciata. Finale lunghissimo. Drupe raccolte precocemente, a fine ottobre; segue la frangitura mediante metodo continuo con resa di 9 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. La conservazione dell'olio è affidata a silos d'acciaio con azoto.

OLIO EVO GARDA TRENTINO 2018

Casaliva 80%, Frantoio 20%

Verde oro brillante. Avvolgenti sensazioni di banana matura, mela e pera, di cannella e vaniglia, erbe aromatiche, carciofo. Elegantissimo al gusto, il bagaglio fruttato lascia campo a ricordi di frutta secca e propoli. Chiude lunghissimo e delicatamente piccante. Drupe raccolte precocemente, nel mese di ottobre; segue la frangitura mediante metodo continuo con resa di 13,5 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. La conservazione dell'olio è affidata a silos d'acciaio con azoto.

VENETO

PAOLO BONOMELLI - CA'RAINENE

OLIO EVO TREFORT 2018

Trep, Fort

Verde smeraldo dalle nuance oro. Naso dirompente, profumi di pomodoro e agrumi, neroli, mela Smith e pepe. In bocca stessa ricchezza e potenza, ripercorre fedele le sensazioni del naso con un importante apporto amaro-piccante che lo rende perfetto. Persistenza lunghissima. Da impianto secolare, raccolta manuale e per mezzo di abbacchiatura effettuata a stadio di maturazione precoce nella seconda decade di ottobre. Estrazione a ciclo continuo, filtrazione e stoccaggio con argon.

OLIO EVO GARDA MONOVARIETALE

DRIZZAR 2018 / Drizzar

Verde dai bagliori topazio. Naso purissimo, un inno al terroir del Garda: in parata aromi di mandarino e pera Decana, mela Lady Williams e una cascata d'agrumi. Bocca ricchissima, regala polifenoli astanti conditi da ricordi di stampo vegetale. Lunga la persistenza. Raccolta manuale e per mezzo di abbacchiatura, effettuata a stadio di maturazione precoce nella seconda decade di ottobre. Estrazione a ciclo continuo, filtrazione e stoccaggio con argon.

FRANTOIO BONAMINI

OLIO EVO MONOCULTIVAR GRIGNANO 2018

Grignano 100%

Paglierino brillante con riflessi verdi. Intenso, profuma di lime, mandarino, mela verde e mimosa, a seguire ampie percezioni di mandorla e pinolo, carciofo, ravenello e cicoria. Strutturato e complesso anche al gusto, con ottimo equilibrio amaro-piccante e lunga persistenza di melanzana, cicoria e peperoncino. Raccolta delle drupe agevolata a fine ottobre, frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in acciaio con argon.



FRANTOIO DI CORNOLEDA

OLIO EVO MONOCULTIVAR GRIGNANO 2018

Grignano

Giallo-oro luminoso. Profuma di mela e pera, sussulti d'agrumi e propoli. La bocca è delicata e leggiadra, ricca com'è di aromi fruttati e di precisi ritorni di mandorla. Durevole la persistenza. Raccolta manuale per mezzo di abbacchiatori effettuata a metà di ottobre a stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo a due fasi; filtrazione e stoccaggio in silos.

OLIO EVO GRAN CRU FRANTOIO DI CORNOLEDA 2018

Matosso, Rasara, Marzemina

Splendida veste verde-oro. Esaltante concentrazione di profumi: intensi toni di mela smith e resina, pomodoro, vaniglia, timo e pepe. Con forza conquista il gusto, ricco di fenoli perfettamente controbilanciati dalla piacevole componente grassa. Persistente. Raccolta manuale per mezzo di abbacchiatori effettuata i primi di ottobre a stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo a due fasi; filtrazione e stoccaggio in silos.

MONICA VACCARELLA

OLIO EVO VENETO VALPOLICELLA LA

PASSIONE PER L'OLIO 2018

Grignano 70%, a.v. 30%

Giallo-oro. Ricchissimo e intenso il bagaglio olfattivo, fatto di sensazioni di pomodoro e carciofo, cardo e frutta secca, note di agrumi e mela verde. Equilibrato, in bocca è carezzevole ma non "stanco", con accesi toni piccanti in coda. Lunghissima persistenza. Raccolta manuale e tramite agevolatori effettuata il 9 ottobre, a stadio di maturazione precoce. Frangitura a ciclo continuo, con resa di 10 litri di olio per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio sotto azoto.

SAN CASSIANO

OLIO EVO VENETO VALPOLICELLA

MONOCULTIVAR GRIGNANO 2018

Grignano

Veste giallo oro. Fragranti profumi di carciofo, pomodoro verde, salvia e origano, anice, mela verde e melanzana. Il ricchissimo bouquet si riverbera al gusto, equilibrio esemplare tra nota amara e perfetta grassezza. Finale su ricordi di peperoncino. Raccolta delle drupe effettuata per mezzo di agevolatori a metà ottobre, a stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo con resa di 10 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in vasche di inox con azoto.

LIGURIA

LA BAITA

OLIO EVO ESTREMO 2018

Taggiasca

Bellissimo verde dai bagliori oro. Fine ed elegante bouquet ricco d'aromi di menta, salvia e rosmarino, pomodoro, zagara e limone. Bocca delicata, ottimamente equilibrata, impreziosita da note di frutta secca e carciofo. Finale persistente, lievemente piccante. Raccolta per brucatura da piante di 300 anni, poste tra 550 e 700 m slm. Frangitura in continuo con resa di 10 litri per quintale di olive raccolte.

PAOLO CASSINI

OLIO EVO MONOCULTIVAR TAGGIASCA

EXTREMUM 2018

Taggiasca

Giallo oro dalle nuance verdi. Stile inconfondibile per questa Taggiasca che seduce con profumi di salvia e rosmarino, agrumi, mela Smith, pera Kaiser e un tocco di mandorla. Relazione totale tra naso e bocca, espressa in un bilanciatissimo equilibrio fatto di morbidezza, fenoli carezzevoli, insistenti ritorni di frutta e spezie. Lunga la persistenza. Raccolta per mezzo di pettini elettrici effettuata nel mese di ottobre (maturazione precoce), estrazione a due fasi; filtrazione e stoccaggio sotto azoto.

EMILIA ROMAGNA

CANTINE INTESA

OLIO EVO BRISIGHELLA I CALANCI 2018

Nostrana

Manto verde dalle sfumature oro. Senza mezze misure regala note di carciofo e pomodoro maturo, erba di sfalcio, ravanella, rosmarino e mandorla. L'esaltante naso anticipa un gusto di grande rispondenza, retto da gustosa componente amara e decisa piccantezza. Finale lungo e fruttato. Raccolta manuale delle drupe a fine ottobre a stadio di maturazione precoce e ad invaiatura; estrazione a ciclo continuo, resa di 12 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. Decantazione naturale.

SAN PATRIGNANO

OLIO EVO 2018 / Correggiolo, Leccino, Rossina

Color giallo oro brillante. Mette prontamente in mostra un intenso bouquet incentrato su sensazioni di cardo e melanzana, carciofo e una decisa nota di foglia di pomodoro. Al gusto è carezzevole nell'impatto, ben disteso su fenoli calibrati e bei riverberi fruttati e vegetali. Persistente. Raccolta manuale delle drupe ed estrazione a ciclo continuo con resa di 11 litri per quintale di olive raccolte. Segue filtrazione del prodotto e stoccaggio in cisterne di acciaio con azoto.

ULIVETO DEL FATTORE

OLIO EVO ULIVETO DEL FATTORE SELEZIONE

RODOLFO 2018

Correggiolo

Abbigliato da una veste verde brillante dai bagliori oro. Bouquet allettante e deciso nei ricordi di pomodoro verde, carciofo, sprazzi di ortica e profumi di mela golden. Perfetto l'equilibrio tra toni fenolici e grassezza, per nulla invasiva; risulta ottimamente strutturato e intenso nelle percezioni di pomacee che firmano il finale di duratura estensione. Raccolta manuale e per mezzo di agevolatori effettuata a stadio di maturazione precoce a metà ottobre. Estrazione a ciclo continuo con resa di 13 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in fusti di acciaio con azoto.

TOSCANA

ANTINORI

TENUTA TIGNANELLO

OLIO EVO PEPPOLI 2018

Frantoio, Moraiolo, Leccino

Bella tonalità oro dalle nuance topazio. Sfilano invitanti profumi di senape, zenzero, foglia di pomodoro, banana e fieno, avvolti da idee di peperoncino. L'assaggio è meno dirompente rispetto al naso, tuttavia la persistenza complessa, la dote fruttata e il piacevole tocco piccante gli conferiscono grinta, armonia e grande piacevolezza. Da un uliveto di 40 anni, le drupe sono state raccolte precocemente, a mano, e la frangitura è avvenuta con tecnica mista. L'olio è stato successivamente filtrato e conservato in piccoli serbatoi di acciaio. Molto versatile, può ben figurare su un rombo al forno con patate o su una pasta e fagioli cremosa.

BELVEDERE

OLIO EVO GRIFO 2018

Frantoio

Una veste verde smeraldo dai bagliori oro, apre il sipario olfattivo di questo campione di assoluta territorialità, espressa da sensazioni di cicoria selvatica, rucola e ravanella, note di rosmarino e menta, lattuga e mandorla. La bocca non esita a lasciar sfilare i ricordi olfattivi, che si mescolano a cremosa morbidezza, presto intaccata da sostenuta nota amaro-piccante. Finale fulgido e di lunga persistenza. Raccolta manuale delle drupe effettuata a fine ottobre, in fase di maturazione precoce. Frangitura in continuo con resa di 12 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e successivo stoccaggio in tini sottovuoto.

• CESARE E CESARA BUONAMICI

• OLIO EVO COLLINE DI FIRENZE BIO 2018

• *Moraiolo, Frantoio*

Manto verde dai bei riflessi oro. Quadro olfattivo intenso e completo nelle sensazioni di erba di sfalcio, carciofo e cicoria, poi tratti di mela golden e tocchi di frutta secca. Al gusto è la nota amara a prendere il sopravvento, accompagnata da perfetti ritorni aromatici di stampo vegetale. Lunga la persistenza. Raccolta precoce effettuata tra ottobre e dicembre. Frangitura in continuo, filtrazione e stoccaggio in silos sotto azoto.

• CAPUA WINERY

• OLIO EVO NOCELLARA 2018

• *Nocellara del Belice*

Giallo-verde, di ricca densità. Intense e pure le sensazioni di pomodoro (foglia e buccia) e mela verde, erba di sfalcio e agrumi. In bocca parte in quarta con potenza e consistenti ritorni vegetali, allungandosi con rimarchevole nota piccante. Interminabile la persistenza. Estrazione a ciclo continuo con resa di 11,5 litri di olio per quintale di olive raccolte. Segue filtrazione.

• CASTELLO COLLEMASARI

• OLIO EVO BIOLOGICO

• PODERE PECORA VECCHIA 2018

• *Frantoio, Leccino, Olivastra Seggianese*

Veste giallo-verde luminosa. Senza indugi nette ed insistenti note di pomodoro e ravanella, sprazzi di pera e mela, tocchi di vaniglia e pepe bianco. La bocca è perfettamente rispondente, con galoppante sensazione amara che lascia poi strada libera a stuzzicante sensazione piccante. Notevole in termini di persistenza, dove si distende con toni di carciofo e cardo. Raccolta delle olive in stadio di maturazione precoce, manuale e meccanica. Frangitura a ciclo continuo seguita da filtrazione e conservazione in tini di acciaio inox di varie capacità.

• CASTELLO DI FONTERUTOLI

• OLIO EVO CHIANTI CLASSICO

• *CASTELLO DI FONTERUTOLI 2018 / Moraiolo*

Manto verde smeraldo traslucido. Il ventaglio olfattivo è stravagante e preciso nelle sensazioni odorose. Un profluvio di ricordi di carciofo ed erba di sfalcio, erbe aromatiche e melanzana, mela verde e un tocco di ravanella. Il quadro diviene ancor più profondo al gusto, dove assieme a toni di frutta secca e pepe bianco porta con sé carica fenolica altamente piccante che culmina in lunga persistenza. Dopo la raccolta, avvenuta tramite agevolatori, le drupe sono state frante a ciclo continuo. L'olio, dopo la filtrazione, è stato conservato in tini da 1 hl.

• COLLINE SAN BIAGIO

• OLIO EVO TOSCANO 2018

• *Moraiolo, Frantoio, Leccino*

Veste oro luminoso. In bella successione olfattanti profumi di carciofo ed erba di sfalcio, frutta secca e pepe verde. In bocca la centralità di aromi vegetali si arricchisce di toni di frutta a polpa gialla matura e felice apporto amaro-piccante. Non da meno la persistenza, lunga e completa. Raccolta manuale all'invaiaitura, frangitura a ciclo continuo, conservazione in silos d'acciaio.

• FATTORIA ALTOMENA

• OLIO EVO BIO LEGNO D'OLIVO 2018

• *Frantoio 100%*

Giallo verde luminosissimo, mostra fragranti note di cicoria, ravanella, buccia di melanzana, salvia e agrumi maturi. Gusto deciso e strutturato, marcato dai ritorni olfattivi, in bella evidenza i sapori amari e piccanti. Finale complesso, gradevole nelle tonalità amare del carciofo, ottima la persistenza gustativa. Raccolta manuale e con agevolatori meccanici protratta tra fine ottobre e la penultima settimana di novembre con drupe raccolte in epoca di invaiatura che avanzata. Frangitura in continuo, conservazione sotto argon.

• FATTORIA DI FUBBIANO

• OLIO EVO 2018

• *Frantoio, Leccino, Pendolino*

Manto color giallo-oro brillante. Senza sosta dona note di cardo e melanzana, seguite da sensazioni di carciofo e noce tostata, poi sprazzi di nocciola. La bocca ha ricchezza da vendere, intrisa di fenoli estratti a dovere e meravigliosi ritorni vegetali. La lunga persistenza si accresce con toni di arancia, sfumando con bella verve piccante. Raccolta manuale e agevolata delle drupe, effettuata ad inizio novembre, precocemente. Frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in tini di acciaio con azoto.

• FATTORIA DI POGGIOPIANO

• OLIO EVO BIOLOGICO PLENUM 2018

• *Frantoio 60%, Moraiolo 30%, Leccino 10%*

Color oro, dai flash verdi. Naso estroverso cadenzato da ricordi di erbe fini, buccia di limone, carciofo e fulgide note di pomacee. Bocca dall'incipit vagamente grasso, spazzato via da aitanti fenoli e rispondenti sensazioni vegetali. Finale duraturo e persistente. Raccolta mediante agevolatori, durante l'invaiaitura, frangitura a ciclo continuo con resa di 11 litri per quintale di olive raccolte e sosta in contenitori d'acciaio sempre pieni.

• FATTORIA LE SORGENTI

• *OLIO EVO LAUDEMIO 2018 / Frantoio*

Irradiante veste smeraldo, che anticipa un timbro vegetale e fruttato. Affiorano profumi di pomodoro e cicoria, asparago selvatico, mela gialla e noce fresca. Gusto carico e raffinato nella proverbiale sensazione amara, con dote aromatica che ripercorre l'intero assaggio e stuzzicante nota piccante a completare il tutto. Lunga la persistenza. Da oliveto di 40 anni d'età. Lavorazione a ciclo continuo, con successiva filtrazione.

• FATTORIA RAMERINO

• *OLIO EVO MORAILOLO 2018 / Moraiolo*

Il colore oro verde cristallino anticipa un profilo olfattivo giocato su distinte note di erba appena recisa, basilico, foglia di pomodoro, rucola ed erbe aromatiche, condite da toni floreali. In bocca rivela straordinaria pulizia e vigore amaro-piccante perfettamente controllato; non c'è traccia di grassezza in eccesso. Il finale riporta fedelmente le sfaccettate sensazioni percepite al naso. Brucatura manuale-agevolata effettuata all'invaiaitura, poi frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione dell'olio in serbatoi d'acciaio di varie capacità.



• FELSINA

• OLIO EVO DENOCCIOLATO BIOLOGICO

• PENDOLINO 2018 / *Pendolino 100%*

Verde smeraldo brillante e consistente. Intenso e fragrante al naso, si presenta con ampie note di carciofo, melanzane, mandarini e buccia di limone, che lasciano poi spazio a sensazioni di frutta secca, salvia e tocchi speziati nel finale. Elegante e strutturato al gusto, ha perfetto equilibrio amaro-piccante e una lunghissima persistenza al gusto di cicoria, cardo e peperoncino. Raccolta manuale all'invaiaatura, frangitura in continuo, filtrazione e stoccaggio in acciaio sotto azoto.

• OLIO EVO DENOCCIOLATO BIOLOGICO

• LECCINO 2018 / *Leccino 100%*

Di colore verde brillante con luminosi riflessi dorati, consistente. All'ingresso olfattivo mostra già la sua grande eleganza. Ampie note di mandorla verde, carciofo, cicoria e pompelmo si alternano armoniosamente a sensazioni di pera kaiser, mela, timo e fiori di ginestra. Appagante equilibrio, struttura posente, giocata su sentori amari e piccanti che si alternano armoniosamente durante tutto il lunghissimo finale. Brucatura manuale delle drupe tra fine ottobre e inizio novembre, frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in acciaio con azoto.

• OLIO EVO DENOCCIOLATO BIOLOGICO

• RAGGIOLO 2018 / *Raggiole 100%*

Manto verde dorato brillante. Al naso, delicate percezioni di mela verde e pera, a seguire note più fragranti di agrumi, narcisi, carciofo, ravanello, melanzana, salvia e foglie di pomodoro. Strutturato e coerente al gusto, con perfetta sinergia amaro-piccante e lunga persistenza vegetale e aromatica. Raccolta manuale delle drupe nel mese di novembre, frangitura in continuo, filtrazione e conservazione con aggiunta di azoto.

• FONTE DI FOIANO

• OLIO EVO TOSCANO 2018

• *Frantoio 50%, Moraiolo 30%, Leccino 20%*

Lucente verde smeraldo. Propone profumi di grande spessore, con esuberanza emergono note di pomodoro maturo e carciofo, semi di finocchio e verza. Deciso e dalla massa fenolica perfetta, al gusto offre fedelmente gli aromi percepiti al naso, chiudendo gustosamente amaro. Persistente. Raccolta manuale delle drupe per mezzo di agevolatori da piante di 400 anni di età, effettuata nel mese di ottobre. Estrazione a ciclo continuo, filtrazione e conservazione sotto argon.

• OLIO EVO GRAND CRU 2018

• *Picholine, Frantoio, Moraiolo*

Veste verde brillante. Naso imminente, inciso da intensi aromi di cicoria e carciofo, noci e pepe in grani. Ricca la progressione gustativa dove l'attacco giustamente grasso viene presto sovrastato da sensazione amara quasi tannica. Lunga la persistenza su toni di stampo vegetale. Raccolta manuale delle drupe per mezzo di agevolatori da piante di 400 anni di età. Estrazione a ciclo continuo, filtrazione e conservazione sotto argon.

• FONTODI

• OLIO EVO BIOLOGICO CHIANTI CLASS. 2018

• *Correggiolo 80%, Moraiolo 20%*

Smagliante veste verde smeraldo. Una cascata di ricche sensazioni di cicoria e carciofo, poi agrumi ed erbe aromatiche, frutta secca e un filo di pepe in grani. Decisa struttura al gusto, con gran forza esprime piacevoli piccantezza e sensazione amara, che si fondono ad un pronunciato profilo vegetale. Notevole la persistenza. Raccolta manuale a invaiatura, frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in grandi tini di acciaio con aggiunta di azoto.

• FRANCI

• OLIO EVO VILLA MAGRA GRAND CRU 2018

• *Frantoio, Correggiolo*

Manto verde lucente dai bagliori oro. Naso regale, con nota d'agrumi preponderante, seguita da perfetti ricordi di pomacee, mandorla fresca, tocchi vegetali e profumi di cannella e frutti di bosco. La bocca non è da meno, equilibrata e rispondente al micron, si completa con dote amaro-piccanti di nobile progenie. Persistenza infinita. Brucatura manuale, frangitura a ciclo continuo, conservazione dell'olio in recipienti d'acciaio sotto azoto, subito dopo la filtrazione.

• OLIO EVO VILLA MAGRA RISERVA 2018

• *Frantoio, Correggiolo, Moraiolo*

Veste verde-oro di grande densità. Pregiato il ventaglio olfattivo con fini ricordi di noce e mandorla, profumi di rucola e menta, mela verde e ancora bergamotto e tocchi di pepe bianco. All'assaggio, la bocca giganteggia per lunghezza, grazie ad un perfetto equilibrio e richiami fruttati. Nota amara prevalente in coda. Raccolta delle drupe manuale all'invaiaatura. Frangitura in continuo, filtrazione dell'olio e conservazione in piccoli serbatoi di inox sotto azoto.

• FRANTOIO PRUNETI

• OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO 2018

• *Frantoio*

Colore che si piazza tra la tonalità tra il topazio e l'oro. Evoca con grande classe toni di carciofo, oliva verde, muschio, rucola, alternati a nette pennellate di noce di cocco ed erbe aromatiche. Perfetto e proporzionato al gusto, progredisce ampliandosi su ricordi di mandorla fresca fino a chiudere con spiccata dote piccante. Persistente. Raccolta per brucatura effettuata ad ottobre, in stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo, filtrazione e conservazione in silos sotto azoto.

• OLIO EVO MONOCULTIVAR MORAILO BIO 2018

• *Moraiolo*

Bella tonalità verde con sfumature oro. Limpidissimo, richiama all'olfatto note di melanzana, tè nero, mandorla, ravanello e caffè verde. Quadro gustativo irruente, mostra prima di tutto energia e solidità, foderato di piacevoli sensazioni amare e piccanti, completate da una lunga persistenza. Raccolta per brucatura effettuata ad ottobre, in stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo, filtrazione e conservazione in silos sotto azoto.

• GIACOMO GRASSI

• OLIO EVO OLIVOBIANCO 2018

• *Olivo Bianco 100%*

Colore verde smeraldo, intenso e brillante. Quadro olfattivo energetico, evoca sensazioni purissime di erbe aromatiche e cuore di carciofo, pomodoro verde, insalata dolce, lattuga, ravanello e soffi fruttati. Bocca dai fenoli possenti, ricca, potente, di assoluta rispondenza, incanta con un bagaglio vegetale notevolissimo. Lunga la persistenza. Raccolta tramite agevolatori effettuata a fine ottobre. Estrazione a ciclo continuo a due fasi, filtrazione, conservazione in silos d'acciaio con azoto.



SAN PATRIGNANO-IL PARATINO**OLIO EVO BIOLOGICO 2018***Frantoio, Maurino, Leccio del Corno*

Pura veste verde-oro brillante. Intense le essenze che si apprezzano al naso: toni di mela e pera, noce moscata e delicato bagaglio vegetale. Incredibile impatto gustativo, è morbido in ingresso per poi dipanare su ponderata piccantezza e gustosa sensazione amara. Notevole persistenza delineata su aromi di frutta secca. Raccolta manuale delle drupe tra metà ottobre e metà novembre. Frangitura in continuo, filtrazione e stoccaggio in acciaio.

IL VIOLONE**OLIO EVO AGRIFOGLIO 2018***Frantoio 50%, Leccino 30%, Moraiolo 20%*

Veste verde dalle timide nuance oro. L'impatto olfattivo è intrigante, fatto di netti ricordi di carciofo e ravanella, cicoria di campo e lattuga, assieme a toni di frutta a polpa gialla e banana. Bocca coesa, concentrata, impreziosita da fenoli galoppanti che regalano pura sensazione amara e giusta nota piccante che sfuma in lunga persistenza di spezie scure. Raccolta manuale delle drupe nella prima decade di novembre. Estrazione in continuo con resa di 12 litri per quintale. Filtrazione e stoccaggio sotto azoto.

MANNI**OLIO EVO PER ME 2018***Olivestra Seggianese 90%, Frantoio 10%*

Giallo dorato brillante. Naso concentrato su note amare e vegetali di carciofo, melanzana, cicoria, mallo di noce e mandorle. Nel finale lascia trasparire soffuse sensazioni di pere mature, salvia e timo. Bocca coerente e un filo grassa, con chiare note amare di cicoria e ravanella, chiuse nel finale da ricordi di peperoncino. Persistente. Raccolta manuale a invaiatura per l'Olivestra, precoce per il Frantoio, frangitura in continuo, conservazione sotto azoto.

MAURIZIO MENICHETTI**OLIO EVO TOSCANO 2018***Frantoio, Moraiolo, Ravece*

Giallo-verde luminoso di notevole consistenza. Deciso e raffinato nelle sensazioni di menta e salvia, cicoria, melanzana e tocchi di frutta secca. Brillante l'espressione gustativa, appena grassa in ingresso, arricchita da profumi di frutta matura e da piacevole sensazione piccante. Durata la persistenza. Raccolta selezionata delle drupe effettuata manualmente e meccanicamente a metà ottobre, resa di 9 litri di prodotto per quintale di olive, frangitura a ciclo continuo con decantazione naturale del prodotto.

PETRA**OLIO EVO BIOLOGICO 2018***Leccino, Moraiolo, Frantoio*

Preziosa veste giallo oro. Bagaglio olfattivo completo, fatto da note di carciofo e cardo, lattuga e melanzana, mela gialla ed erbe officinali. Attacco giustamente grasso in bocca, risponde prontamente con preciso contraltare fenolico. Durata la persistenza su toni di frutta secca. Raccolta precoce delle drupe effettuata a metà ottobre, estrazione in continuo, decantazione naturale.

PODERE PAGLIAIOLO**OLIO EVO 2018***Frantoio 30%, Moraiolo 30%, a.v. 40%*

Verde smeraldo brillante con sfumature dorate, di buona densità. Intenso e fragrante all'ingresso olfattivo, presenta ampie sensazioni di agrumi, mela matura, erbe aromatiche, cicoria, ravanella, cardo, timo e erbe aromatiche nel finale. Coerente e di struttura al gusto, con incipit amaro di carciofo e foglie di pomodoro e lunga chiusura su ricordi di peperoncino, salvia e nocciola. Di lunga persistenza. Raccolta manuale di tutte le cultivar a invaiatura, frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in tini di acciaio con aggiunta di azoto.

RENZO BALDACCINI**OLIO EVO LUCCA 2018***Frantoio, Leccino, Moraiolo*

Veste verde luminoso dai bagliori oro. Naso profondo e preciso nella modulazione di note di cuor di carciofo e cicoria, fiori gialli ed erba di sfalcio, assieme a bei profumi di maggiorana. Il gusto è ricco e potente, impostato su fenoli astanti e perfettamente integrati. La gustosa componente amaro-piccante fatica ad esaurirsi assieme a ritorni vegetali e di drupa fresca. Raccolta effettuata precocemente il 23 di ottobre, estrazione a ciclo continuo, conservazione in silos con azoto.

TALENTI**OLIO EVO 2018***Correggiolo 80%, Moraiolo 20%*

Verde smeraldo intenso con riflessi netti oro, limpido e denso. Profumi intensi di carciofo ed erba appena tagliata, foglia di pomodoro, cardo, delicata mandorla fresca. All'assaggio è un olio strutturato con una piccantezza delicata accompagnata da un'energica nota amaricante, insieme ad una estrema pulizia del palato con sensazioni fresche e balsamiche nel finale. Raccolta precoce e manuale con frangitura a ciclo continuo. Filtraggio e conservazione in silos d'acciaio sotto azoto.

TENUTA DI GHIZZANO**OLIO EVO BIOLOGICO DENOCCIOLATO 2018***Razzo 90%, Leccino 10%*

Giallo dorato con riverberi verdolini. Intenso e ampio all'olfatto con carciofo, cicoria, sfumature balsamiche di menta, mela renetta e frutta secca. Coerente intensità in bocca dove l'equilibrio nella pienezza di amaro e piccante dona eleganza e persistenza ai ritorni di mandorla, pepe nero e vegetale fresco. Raccolta manuale delle cultivar, frangitura in continuo e conservazione in tini di acciaio.

TENUTA LENZINI**OLIO EVO LUCCA 2018***Maurino, Moraiolo, Frantoio*

Giallo oro brillante di buona densità. Quadro olfattivo completo, giocato su fulgide sensazioni di frutta a polpa gialla e mandorla fresca, che lasciano il passo a note di cardo e carciofo. In bocca è ricco di cremosa grassezza che si compenetra a ricordi di frutta secca e propoli. Appena accennata la dote piccante. Raccolta manuale delle drupe. Frangitura a ciclo continuo con resa di 12 litri per quintale di olive raccolte.

MARCHE**BUCCI****OLIO EVO BIOLOGICO 2018***Raggiolo, Carboncella, Leccio del Corno*

Verde smeraldo. Bagaglio odoroso fatto di note di frutta a polpa gialla, noce e mandorla fresca. Incipit gustativo morbido, poi appropriata componente amaro-piccante a rallegrare l'assaggio. Valida la persistenza. Raccolta manuale delle drupe con agevolatori, frangitura continua e decantazione naturale. Segue conservazione in dame di vetro da 50 litri e tini in acciaio inox della capacità di 1000 litri.

EMOZIONE OLIO**OLIO EVO MONOCULTIVAR MORAILOLO***RESPIRO 2018 / Moraiolo*

Manto verde-oro acceso. TONI netti ed incisivi di pomodoro e rosmarino, su un manto di basilico ed erba appena falciata. Pieno e rispondente in bocca, non esita a mostrare forte dote amara e piccante che ne esalta lo spessore gustativo. Chiude con lunghissima scia di frutta gialla. Raccolta manuale agevolata delle drupe effettuata a stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo con resa di 13 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in silos sotto azoto.



• **CONVENTINO**
• **MONTECICCARDO**

• **OLIO EVO FRÀ BERNARDO 2018**
• *Ascolana Tenera*

Manto verde splendente dai riflessi oro. Naso accattivante disposto su sensazioni di cuore di carciofo, lattuga, mandorla e una nota di mela golden in sottofondo. Bocca d'impatto, con componente amaro-piccante perfettamente gestita e perfetto bilanciamento tra le parti. Lunga persistenza speziata. Raccolta delle drupe a stadio di maturazione precoce, frangitura a ciclo continuo. Resa di 9 litri per quintale di olive raccolte.

OLIO EVO FRÀ PASQUALE 2018 / Raggiolo
Manto verde smeraldo, consistente. Il naso raccoglie in sé fresche sensazioni di pomodoro e ravanella, frutta acerba e un tocco di melanzana. Al gusto si esprime con netti ritorni di frutta e salvia, seguiti da fenoli pacati e lunga scia di rosmarino sul finale. Raccolta manuale delle drupe, frangitura in continuo e conservazione in acciaio. Resa di 12,5 litri per quintale di olive raccolte.

• **STEFANO MANCINELLI**
• **OLIO EVO 2018**

• *Frantoio 40%, Leccino 30%, Raggiolo 30%*
Verde luminoso e intenso. Olfatto pervaso dalle sensazioni in attinenza cromatica di cicoria, cardo e carciofo seguite da pera matura, fiori di ginestra, pepe bianco e mandorla amara. Sensazione quest'ultima che torna prepotente in bocca insieme a percezioni di ravanella e melanzana. A chiudere una piacevolissima nota piccante di peperoncino. Lunga persistenza finale con ritorni vegetali e lievemente speziati. Raccolta delle drupe con scuotitori meccanici tra fine settembre e inizio ottobre per tutte le cultivar, frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in acciaio.

• **UMBRIA**
• **ANTONELLI SAN MARCO**

• **OLIO EVO BIOLOGICO 2018**
• *Moraiolo, Frantoio, Pendolino*
Giallo oro, ricco di densità. Quadro olfattivo intrigante e di estrema intensità, con aromi di menta e cenni di pomodoro, ad avvolgere sensazioni di cuore di carciofo e tocchi di pesca gialla. In bocca è un flusso continuo di morbidezza e fenoli raffinati, che disegnano un perfetto equilibrio. Belli i ritorni di frutta che sfumano con piacevole sensazione piccante. Raccolta manuale e agevolata, estrazione in continuo, filtrazione.

• **ARNALDO CAPRAI**
• **OLIO EVO UMBRIA COLLI MARTANI 2018**
• *Moraiolo, Leccino, Frantoio*

Veste verde luminoso dalle nuance oro. Un tripudio di toni di frutta e ricordi vegetali al naso, fatto di note di pomacee ben mature, buccia di banana verde, erbe aromatiche, carciofo, cardo selvatico e pomodoro. La bocca è ben accordata all'olfatto, impreziosita da giusto apporto fenolico e chiusura piacevolmente amara. Persistente. Raccolta semi meccanica, frangitura in continuo con resa di 13 litri per quintale di olive raccolte.

• **DECIMI**
• **OLIO EVO MONOCULTIVAR MORAILO 2018**
• *Moraiolo*

Abbigliato di giallo verde. Quadro olfattivo fresco e puro, con guizzi aromatici di carciofo ed erba di sfalco, rucola, origano e refoli floreali. Fenoli di spiccata caratura dirigono l'assaggio, completano l'insieme ritorni vegetali e lunga persistenza, che stenta ad acquietarsi. Raccolta effettuata tramite agevolatori ad invaiatura. Estrazione in continuo con resa di 10 litri di olio per quintale di olive raccolte. Segue filtrazione e stoccaggio in tini di acciaio.

OLIO EVO EMOZIONE 2018
Moraiolo, Frantoio, Leccino
Manto verde dai riflessi oro. All'olfatto emoziona con intense e varieguate note di erba di sfalco, pomodoro verde, cardo, drupa appena franta, un tocco di melanzana e pepe in grani. L'assaggio risulta equilibrato a dovere, con dote amaro-piccante integratissima e belle sferzate di carciofo ed erbe aromatiche a chiudere il tutto. Persistente. Raccolta effettuata tramite agevolatori ad invaiatura. Estrazione a ciclo continuo con resa di 10 litri di olio per quintale di olive raccolte. Segue filtrazione e stoccaggio in tini di acciaio.

• **FALESCO**
• **OLIO EVO 2018**
• *Leccino 40%, Frantoio 35%, Moraiolo 25%*

Colore verde dorato brillante e denso. Quadro olfattivo intenso e fragrante, con esuberanti sensazioni vegetali che vanno dal pomodoro verde al carciofo, all'erba tagliata e alla mandorla fresca seguite da note agrumate, salvia e spezie. Equilibrato al palato, con perfetta corrispondenza tra note amare e piccanti. Persistenza lunga con ritorni di melanzana, cicoria e peperoncino. Frangitura tradizionale, filtrazione e conservazione in orci con aggiunta di azoto.

• **GLI OLIVETI DEL POGGIO**
• **OLIO EVO TA LÙ 2018**
• *Leccino 40%, Frantoio 40%, San Felice 20%*

Manto color verde smeraldo dalle preziose nuance oro. Ventate di ricordi vegetali (carciofo e pomodoro) si sposano a toni di banana, kiwi pinolo ed erbe aromatiche. La bocca copia l'allegro bouquet olfattivo, integrando note di erbe aromatiche a ben modulata sensazione amaro-piccante. Lunga persistenza. Raccolta precoce, da piante di 50 anni. Estrazione in continuo con resa di 10 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in silos d'acciaio.

• **FRANTOIO LORETI**
• **OLIO EVO SESTO 2018**
• *Nostrale di Rigali 100%*

Luminoso verde dorato, abbastanza denso. Olfatto fine e delicato, subito sensazioni di foglia di pomodoro, geranio e erba falciata, inseguono cenni carciofo e cardo, bei toni di agrume, chiude con accenti di cicoria e mandorla. Bocca fine ed elegante, perfetto nell'equilibrio tra le sensazioni tattili, con rilievi di piccante ed i sapori di amaro intrecciati in giusta dose. Chiusura con gradevoli ritorni di carciofo e cardo, ottima la struttura e la persistenza. Raccolta all'invaiatura, frangitura in continuo, prodotto filtrato e conservato in silos con azoto.

• **LUIGI TEGA**
• **OLIO EVO COLLE DELL'EREMITA GRAN CRU 2018**
• *Moraiolo 90%, Frantoio 10%*

Color oro dai riflessi verdi. Naso intensissimo e di assoluta espressività, tracciato da profumi di cicoria e carciofo, erba di sfalco e cenni di pomodoro, pomacee, erbe aromatiche e fiori di campo. Potente e di precisa rispondenza, gode di una sensazione piccante che ricorda il peperoncino fresco. Chiude lunghissimo su note di mandorla verde. Raccolta manuale ad invaiatura a metà ottobre per entrambe le cultivar, frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in silos con aggiunta di azoto.

OLIO EVO BIO SELECTION 2018
Moraiolo 60%, Frantoio 20%, Leccino 20%
Verde brillante dai bagliori topazio. Naso dirompente con toni di lattuga e cardo, fiori di campo e un tocco di liquirizia. Al gusto accenti balsamici e note di erbe aromatiche vanno a braccetto con grande potenza dei fenoli, che delineano un lungo finale di mandorla amara. Raccolta manuale ad invaiatura delle drupe, frangitura in continuo, filtrazione e conservazione in silos con aggiunta di azoto.



GIULIO MANNELLI

OLIO EVO MONOCULTIVAR MORAILO 2018 *Moraiolo*

Sgargiante verde topazio dai riflessi oro. Ricco bagaglio olfattivo, profumi di pomodoro e pera, neroli e basilico, vaniglia e ravanello. In bocca l'aitante componente fenolica è perfettamente fusa all'elegante struttura. Precisi i ritorni aromatici che si arricchiscono di una vena di frutta secca. Lunga la persistenza. Raccolta manuale e per mezzo di agevolatori effettuata a stadio di maturazione precoce, estrazione a ciclo continuo con resa di 11 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in acciaio con argon.

MARFUGA

OLIO EVO MONOCULTIVAR MORAILO L'AFFIORANTE 2018 / *Moraiolo*

Incanta con una veste verde-oro. Naso assolutamente ampio, dal bellissimo corredo odoroso espresso in sensazioni di foglia di pomodoro, erba di sfalcio, cardo e pepe in grani. La bocca è ricchissima e decisamente strutturata: sensazione amara incredibilmente fusa a quella piccante, a contrastare una grassezza appena percettibile. Chiusura interminabile che culmina su note di mandorla fresca. Raccolta manuale delle drupe in epoca precoce (ottobre), estrazione in continuo con resa di 12 litri per quintale di olive raccolte. Stoccaggio in tank d'acciaio.

OLIO EVO UMBRIA RISERVA 2018

Moraiolo 70%, Frantoio 20%, Leccino 10%
Manto giallo oro dalle nuance verdi. Il naso è un profluvio di toni vegetali (carciofo, pomodoro, ravanello, lattuga), seguiti da note di buccia di banana acerba ed erbe aromatiche. Al potente impatto gustativo seguono ricordi di pepe verde e ventate di mentuccia. In chiosa strepitosa sensazione amara che conduce la lunga persistenza. Raccolta manuale delle drupe in epoca precoce, estrazione in continuo, stoccaggio in tank d'acciaio.

PASSO DELLA PALOMBA

OLIO EVO MORAILO 2018 *Moraiolo*

Color oro dalle nuance verdi. Un deciso ensemble di profumi di nocciola, mela e ricordi di stampo vegetale, anticipano sensazioni di lime e pomodoro verde. Bocca fiera nella componente fenolica, senza indugi sfera adeguata piccantezza e piacevole sensazione amara, adagiandosi su ricordi di carciofo e drupa fresca. Lunga e nitida la persistenza. Drupe raccolte manualmente precocemente, molitura a ciclo continuo a due fasi, filtrazione e conservazione in acciaio sotto azoto.

RONCI

OLIO EVO MONOVARIETALE MORAILO BIOLOGICO 2018 *Moraiolo*

Giallo dorato con sfumature verdoline. Intense sensazioni balsamiche di rosmarino e menta, note verdi di carciofo, cicoria e cardo. Decisa nota amara e piccante, lunga persistenza ricca di ritorni di mandorla fresca e lattuga. Raccolta manuale delle drupe, frangitura in continuo e conservazione in acciaio.

VILLA DELLA GENGA

OLIO EVO BIOLOGICO MONOCULTIVAR MORAILO 2018 *Moraiolo*

Trama verde con bagliori oro. Al naso bellissime ed intense sensazioni di cuore di carciofo, pomodoro, ravanello e frutta secca. Al gusto evidenzia struttura potente e riconoscimenti decisi di rucola e carciofo. Ricco l'apporto fenolico con chiusura decisamente più amara che piccante. Lunghissima la persistenza. Raccolta manuale delle drupe per mezzo di agevolatori, effettuata in stadio di maturazione precoce. Frangitura in continuo e successiva filtrazione e stoccaggio con azoto.

VIOLA

OLIO EVO COLLI ASSISI SPOLETO COLLERUTTA 2018
Moraiolo 70%, Frantoio 25%, Leccino 5%
Verde smagliante, si indirizza su tonalità dorate. L'olfatto concentra in sé netti profumi di lattuga romana, pomodoro, marzapane, seguiti da sottili sfumature fruttate. Bocca dalla trama fenolica pregiata, profonda e ben calibrata. Finale persistente ricco di sensazioni di erbe aromatiche. Raccolta tramite agevolatori effettuata ad ottobre a stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo, filtrazione e stoccaggio in silos di acciaio inox. Resa di 7/9 litri per quintale di olive raccolte.

OLIO EVO IL SINCERO 2018 / *Moraiolo*

Oro dai bagliori verdi. Trabocca con bella riddanza di frutta a polpa gialla e buccia di pomodoro, erbe aromatiche, mandorla acerba, spinacio e cicoria. Impressionante è l'ingresso al gusto, possente, intenso, reciso da una sensazione ammandorlata e ricolmo di risposnde olfattive. In chiusura squillante nota piccante a dirigere lunga persistenza. Raccolta tramite agevolatori effettuata ad ottobre a stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo, filtrazione e stoccaggio in silos di acciaio inox. Resa di 7/9 litri per quintale di olive raccolte.

LAZIO

AGRICOLA BOCCEA

OLIO EVO BIODINAMICO SOLARIA 2018

Frantoio, Leccino, Canino

Color verde splendente. Naso ampio e cristallino nei ricordi di vaniglia e carciofo, poi menta, pepe bianco e tocchi di banana. Al gusto rilievi amari la fanno da padrone, intervallati da decise note piccanti che impreziosiscono il tutto. Lunga la persistenza. Raccolta manuale delle drupe effettuata a fine settembre. Frangitura in continuo.

COLLI ETRUSCHI

OLIO EVO TUSCIA 2018 / *Canino*

Bellissima veste verde smeraldo. Naso finemente punteggiato da ricordi di mela gialla, carciofo e cicoria, note di frutta secca e preziose folate mentolate. Bocca variopinta nella pregiata spinta speziata che ricorda il pepe in grani e il cerfoglio, assieme ad una pura nota amara che ne rafforza il lungo finale. Brucatura meccanica-agevolata, effettuata precocemente, poi frangitura a ciclo continuo, filtrazione dell'olio e conservazione in serbatoi d'acciaio sotto azoto.



• COSMO DI RUSSO

• OLIO EVO COLLINE PONTINE MONOCULTIVAR
• DON PASQUALE 2018 / *Itrana 100%*

Colore giallo dorato, limpido e di buona consistenza. Sensazioni vegetali di erba falciata, gentili cenni di cardo e carciofo, poi foglia di pomodoro, cicoria di campo, rucola, in fondo gentili note di agrume e mandorla amara. In bocca rivela una trama elegante e pulita, bene nella struttura, toni amari e piccanti in buon equilibrio. Finale persistente. Epoca di raccolta avanzata nel mese di novembre. Drupe da piante centenarie raccolte tramite agevolatori meccanici. Lavorazione in continuo, prodotto filtrato e conservato in silos sotto azoto.

• FERRARI

• OLIO EVO LINEA BIANCA 2018
• *Canino, Leccino, Frantoio*

Fulgida veste verde, dai bagliori dorati. Bouquet speciale di mela golden e note di mandorla fresca, miele e tocchi di fiori gialli. Il gusto, equilibratissimo ed elegante, richiama dolci sentori di pomacee e frutta secca, con un finale di notevole persistenza. Raccolta delle drupe precoce per la varietà Canino e ad invaiatura per le restanti. Estrazione a ciclo continuo con resa di 7-13 litri per quintale di olive raccolte. Segue decantazione naturale.

• TRALDI

• OLIO EVO EXIMUS 2018 / *Canino*

Colore dorato con intarsi smeraldo. Intenso al naso con profumi di carciofo, cicoria e cardo, sbuffi balsamici di menta e rosmarino, sfumata la mela Granny Smith. Ottima la corrispondenza al gusto dove si esprime con amaro deciso e piccante potente. Molto lunga la persistenza su note di ravanello e peperoncino. Raccolta manuale delle drupe, frangitura in continuo e conservazione in acciaio.

• IL MOLINO

• OLIO EVO MONOCULTIVAR CANINENSE BIO 2018
• *Canino*

Nuance verdi su un manto giallo oro. Al naso un dolce ed intenso susseguirsi di note di mela e banana mature, cannella e sprazzi di basilico. In bocca è ricco e deciso, all'iniziale morbidezza risponde con straordinaria forza fenolica e lunga scia di erbe aromatiche. Persistente. Raccolta manuale delle drupe effettuata ad invaiatura. Estrazione in continuo con resa di 12 litri di olio per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in silos sotto azoto.

• IONE ZOBBI

• OLIO EVO I&P CRU PISCINE MAU 2018
• *Maurino*

Stralucete la tonalità verde-oro. Una sfilza di toni di pistacchio, kiwi, buccia di pomodoro verde, erbe aromatiche e pepe, ad anticipare una bocca rispondente e raffinata nell'espressione amaro-piccante. Chiude su note finemente balsamiche. Raccolta meccanica con abbacchiatori, ad invaiatura; estrazione in continuo con resa di 8,5 litri per quintale di olive. Conservazione sotto azoto.

• LA TENUTA DEI RICORDI

• OLIO EVO LA CESA BIO 2018
• *Itrana*

Manto verde-oro scintillante. Beneficia di un gran naso, preciso nelle sensazioni di carciofo e pomodoro, erbe aromatiche e propoli, miste a ricordi di melanzana ed erba di sfalcio. La bocca è delicata, dall'attacco grasso, piccante al punto giusto, con pertinenti concessioni di frutta secca e mela golden. Durata la persistenza. Raccolta manuale e per mezzo di agevolatori delle drupe, effettuata nella prima decade di ottobre. Estrazione in continuo con resa di 8 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio sotto azoto.

• LUCIA IANNOTTA

• OLIO EVO MONOCULTIVAR ITRANA 2018
• *Itrana*

Manto verde-oro. Naso di grande pulizia aromatica, con insistenza esprime note di pomodoro ed erba di sfalcio, toni puri di mela gialla e pera williams, poi noce e mandorla. Bocca d'impatto, di grande rispondenza, deliziosamente morbida e avvolta da tocchi di drupa appena franta, buccia di pomodoro e agrumi. Chiude lungo con tintinnii piccanti. Raccolta precoce in ottobre, estrazione in continuo, resa di 12 litri di olio per quintale di olive raccolte.

• MARCO CARPINETI

• OLIO EVO BIOLOGICO MO' MO' 2018
• *Itrana*

Verde-oro luminoso. Con grande spinta aromatica emana effluvi di pinolo, nocciola e maggiorana, intense sensazioni vegetali, ben fuse a ricordi di frutta a polpa gialla matura e pepe. Al palato cremosa morbidezza, poi netti rimandi olfattivi e giusta sensazione piccante in coda. Persistenza tutta su note di erbe aromatiche. Drupe raccolte precocemente nel mese di novembre. Resa di 14 litri d'olio per quintale raccolto, frangitura a ciclo continuo, filtrazione, conservazione in silos con azoto.

• PALAZZETTO MERGE'

• OLIO EVO 2018
• *Rosciola 30%, Carboncella 20%, a.v. 50%*

Giallo paglierino brillante con sfumature verdi, di buona densità. Naso intenso e fragrante, concentrato su note amare di carciofo, melanzana e cicoria, piacevolmente amalgamate a sensazioni di agrumi e pera matura, mimosa, salvia, timo e mandorla fresca. Coerente e di gustosa struttura al palato, con ottimo equilibrio tra sensazioni amare e piccanti. Lungo finale con ritorni di peperoncino e cicoria. Raccolta manuale, frangitura in continuo, filtrazione e conservazione in acciaio con aggiunta di azoto.

• POGGIO LE VOLPI

• OLIO EVO MONOCULTIVAR ITRANA 2018
• *Itrana*

Veste verde brillante dalle nuance topazio. In regale parata sensazioni di frutta a polpa gialla, anche esotica, e pomacee, note di erbe aromatiche e pomodoro. In bocca è assolutamente rispondente, con incipit appena grasso presto bilanciato da giusta componente amaro-piccante. Chiude pulito e persistente. Raccolta manuale effettuata ad ottobre; estrazione in continuo.



QUATTROCIOCCHI

OLIO EVO BIOLOGICO OLIVASTRO 2018

Itrana

Tonalità cromatica verde brillante. Ventaglio olfattivo composto da raffinate sensazioni di cuore di carciofo e fitto mix di erbe aromatiche, toni di miele millefiori e tratti di bergamotto. All'assaggio non teme confronti, mostra un equilibrio perfetto, fenoli misurati e una lunga scia profumata di frutta fresca. Olive provenienti da piante di 150 anni di età. Raccolta manuale delle drupe. Estrazione a ciclo continuo e successiva filtrazione, conservazione in acciaio.

OLIO EVO BIOLOGICO SUPERBO 2018

Moraiolo

Splendida veste verde dalle nuance oro. Emoziona con una girandola di profumi che ricordano mela golden e noce, erbe officinali e sprazzi di vaniglia. Conquista il gusto per equilibrio e rispondenza d'aromi, con tono amaro-piccante integratissimo e decisi richiami al cardo selvatico. Persistente. Da piante di 150 anni di età. Raccolta manuale delle drupe. Estrazione a ciclo continuo e successiva filtrazione.

TAMIA

OLIO EVO MONOCULTIVAR CANINESE BIO 2018

Canino

Sgargiante veste giallo-oro. Coinvolgente il mix di toni di mela verde e zucchero a velo, pesca gialla e tocchi di pepe bianco. Sprigiona copiosa morbidezza in ingresso gustativo, assieme a intensi ricordi fruttati. Il tono piccante si fa insistente sul finale, regalando un pizzico di vigore in più. Persistente. Raccolta effettuata ad invaiatura. Estrazione in continuo con resa di 7 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in silos con azoto.

VILLA PONTINA

OLIO EVO COLLINE PONTINE 2018

Itrana 100%

Verde brillante con riflessi dorati, consistente. Intenso e fragrante all'ingresso olfattivo, colpisce inizialmente con sensazioni vegetali di carciofo, cicoria e foglia di pomodoro, a seguire erbe aromatiche, mandorla fresca e piacevoli note finali di mela verde e gelsomino. Equilibrato ed elegante al gusto, con struttura perfettamente dosata tra sensazioni amare e piccanti. Finale lungo con ritorni di frutta secca, ravanello e peperoncino verde. Raccolta ad invaiatura delle drupe nel mese di novembre, frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in serbatoi di acciaio con aggiunta di azoto.

ABRUZZO

FORCELLA

OLIO EVO MONOVARIETÀ INTOSSO 2018

Intosso

Sgargiante veste verde dai bagliori oro. Emozionante intensità dell'impianto olfattivo, concentra toni di melanzana e carciofo profumi di fiori di campo e ancora drupa verde e pepe. Bocca ricchissima, all'inizio morbidezza fa da contraltare una nota piccante che ricorda il peperoncino. Lunga persistenza su toni di frutta secca. Raccolta delle drupe effettuata il 3 ottobre ad invaiatura. Frangitura a ciclo continuo, filtrazione e stoccaggio in serbatoi d'acciaio con azoto.

FRANTOIO TINI

OLIO EVO TINTORETTO 2018 / Castiglione

Veste verde dai riflessi oro. Naso compatto nelle belle note vegetali, mixa ricordi di rucola ed erba di sfalicio a profumi di pomodoro, ravanello e ventate balsamiche. La gradevolezza, appena percettibile, ben si amalgama a misurati fenoli, per poi lasciare il passo a richiami di chiodi di garofano. Lunga la persistenza. Raccolta delle drupe precoce, frangitura a ciclo continuo con resa di 7,5 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. Stoccaggio in cisterne di acciaio.

GARRA

OLIO EVO NELLOLIO 2018

Dritta 80%, Leccino 20%

Manto verde dalle splendide nuance oro. Naso estroverso su vivaci sensazioni fruttate di pomacee e banana matura, poi pinoli e noce, melanzana e propoli. Equilibrato il gusto, completato da freschi profumi di semi di finocchio e carciofo. Durevole in termini di persistenza. Raccolta tramite agevolatori meccanici effettuata a fine ottobre per la Dritta e a fine settembre per il Leccino. Resa di 10,5 litri per quintale di olive raccolte. Estrazione in continuo e decantazione naturale.

PALUSCI

OLIO EVO MONOCULTIVAR DRITTA

L'UOMO DI FERRO 2018 / Dritta

Giallo oro con nuance verdi. Profumi insistenti di finocchio selvatico e pomodoro, melanzana e maggiorana, rucola e frutta secca. La bocca è un profluvio di toni vegetali, cesellata da fenoli ricchi e potenti, in un quadro complessivo di gran forza. Chiusura lunga e diretta dalla nota piccante. Drupe raccolte manualmente, precocemente, da piante secolari; segue la frangitura mediante metodo continuo con resa di 7 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. La conservazione dell'olio è affidata a tini d'acciaio a temperatura costante.

TRAPPETO DI CAPRAFICO

OLIO EVO MONOVARIETALE INTOSSO 2018

Intosso

Verde smeraldo splendente. Quadro olfattivo inconfondibile e variegato, vegetale, balsamico, speziato. Tono di spinacio e cicoria, erba di sfalicio, pomodoro, menta e pepe verde. Perfetto al gusto, ha ingresso morbido presto completato da accattivante componente amaro-piccante. Chiude su note di peperoncino ed erbe aromatiche. Lunga la persistenza. Raccolta effettuata nella prima decade di ottobre da piante di 130 anni d'età. Frangitura a ciclo continuo con resa di 7 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. Segue filtrazione e stoccaggio in inox con azoto.

MOLISE

TAMARO

OLIO EVO RUMIGNANA

SELEZIONE COLLE D'ANGIÒ 2018

Rumignana 100%

Manto verde dorato di particolare luminosità. Si esprime con toni freschi e delicati: fiori, erba appena tagliata e pomodoro verde, arricchiti da una parvenza di erbe aromatiche. In bocca riecheggia la sfilata olfattiva, con le note floreali e vegetali perfettamente amalgamate ad una struttura delicatamente amara e piccante. Il finale rivela simmetria e vitalità. Olive raccolte mediante brucatura manuale ed agevolatori elettrici, durante l'invaiatura; frangitura a ciclo continuo, filtrazione dell'olio e conservazione in silos da 500 litri con sistema sempre pieno, per mantenerne la fragranza.

CAMPANIA

ANTICO PODERE MATESINO

OLIO EVO IL CORRIDORE 2018

Tonda del Matese

Veste verde-oro di grande densità. Tripudio aromatico di frutta a pasta gialla, note di carciofo, foglia di tè nero, contornate da erbe officinali e un pizzico di pepe bianco. Bocca potente, profumata di menta e cicoria, dalla chiosa piccante. Prolungata la persistenza. Raccolta manuale delle drupe, effettuata precocemente da piante di 50 anni di età. Frangitura a ciclo continuo con resa di 9 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. Conservazione in silos a chiusura ermetica.

CASE D'ALTO

OLIO EVO MONOCULTIVAR RAVECE

COEVO 2018 / *Ravece*

Oro verde. Ampio e avvolgente all'olfatto con le sensazioni fruttate di pomodoro e mela renetta in primo piano arricchite fresche e balsamiche note erbacee di basilico, timo e menta. Ottima rispondenza aromatica con amaro deciso e piccante spiccato ad accogliere i ritorni di cicoria e peperoncino. Raccolta manuale e agevolata a metà ottobre, frangitura a ciclo continuo, decantazione naturale e conservazione con azoto.

DE RUOSI

OLIO EVO MONTE GRECI BIOLOGICO 2018

Itrana

Luccicante veste verde brillante dai flash oro. Centralità di pomodoro verde (buccia e foglia), sensazioni di rucola ed erba appena tagliata, cicoria e allegri tocchi di pepe in grani. La bocca, dal canto suo copia precisamente gli aromi che si susseguono al naso, per poi virare su puri richiami di erbe aromatiche. La carica fenolica stenta ad esaurirsi, chiudendo con tenace tono amaro. Lunga la persistenza. Raccolta meccanica per mezzo di pettini elettrici, estrazione in continuo con resa di 11,5 litri di olio per quintale di olive raccolte. Segue filtrazione e stoccaggio in silos con azoto.

FRANTOIO ROMANO

OLIO EVO MONOCULTIVAR PICHOLINE 2018

Picholine

Giallo oro, con appagante bouquet colmo di sensazioni di frutta a polpa gialla, mix intenso di frutta secca, pera e pepe bianco. L'assaggio è il riflesso del naso, completandosi con aromi di ravanella, cardo e sensazione amara quasi tannica. Lunga la persistenza. Raccolta manuale attraverso agevolatori meccanici effettuata tra ottobre e novembre. Frangitura in continuo, filtrazione e stoccaggio in inox sotto azoto.

LE MARSICANE

OLIO EVO ORTICE BIOLOGICO 2018 / *Ortice*

Veste smeraldo con nuance dorate. Olfatto ampio e avvolgente con note di pomodoro mela renetta e banana in primo piano, arricchite da quelle balsamiche di basilico e menta, completano il panorama cenni di cicoria ed erba fresca. In bocca si presenta con ricca personalità fatta di coerenti ritorni di carciofo e lattuga in rappresentanza di un amaro deciso, mentre nuance di peperoncino aprono la strada al piccante che permane piacevolmente e a lungo. Raccolta precoce delle drupe a metà ottobre, frangitura a ciclo continuo, decantazione naturale e conservazione con aggiunta di azoto e senza filtrazione.

OLEIFICIO FAM

OLIO EVO RAVECE MONOVARIETALE 2018

Ravece

Veste verde smeraldo preludio di un sontuoso e raffinato bagaglio olfattivo fatto di note di cicoria selvatica e cuore di carciofo, rucola e ravanello, tocchi di vaniglia e pepe in grani. Bocca di assoluta rispondenza, picchiata dalla componente amara e da quella piccante perfettamente fuse. Lunghissima la persistenza su toni di frutta secca. Raccolta manuale delle drupe effettuata a fine ottobre ad invaiatura. Frangitura in continuo, stoccaggio in silos con azoto.

SAN COMAIO

OLIO EVO ZAHIR 2018 / *Ravece*

Nuance oro a rifinire un manto verde splendente. Una cornucopia di note vegetali dal profilo perfetto: si alternano ricordi di cicoria, cardo, erba di sfalcio, origano, pomodoro verde e ventate mentolate. In bocca è cremoso e deciso al contempo, in aromatico accordo con il naso, con insistenti ritorni di pomodoro e chiusura ben piccante. Raccolta manuale delle olive e molitura ad invaiatura; estrazione con ciclo continuo, resa di 13 litri per quintale di olive prodotte.

PUGLIA

AGRICOLA PIANO

OLIO EVO MONOCULTIVAR PERANZANA 2018

Peranzana

Giallo dorato brillante. All'olfatto si evidenziano note fruttate di mela e banana, seguono fragranti sensazioni di pomodoro, menta e basilico, nel finale sfumature vegetali di fieno e cardo. Molto piacevole e equilibrato al palato, inizialmente lieve e pulito, poi avvia un crescendo di amaro e piccante che guida i ritorni di carciofo, mandorla e peperoncino in lunga persistenza. Raccolta delle drupe con agevolatori a fine ottobre, frangitura a ciclo continuo e conservazione in acciaio senza filtrazione.

CICCOLELLA

OLIO EVO COPPADORO 2018 / *Coratina*

Verde brillante dai riflessi oro. Al naso bellissimi toni di cicoria e finocchietto selvatico, origano e cardo, buccia di banana acerba e mela. Bocca raffinata e ricca di potenza in un sol colpo, si completa con note di spinaci, rucola e aitante sensazione amaro-piccante. Persistente. Da uliveto di 200 anni, raccolta effettuata a metà ottobre a stadio d'invaiatura. Estrazione in continuo con resa di 11,5 litri di prodotto per quintale di olive raccolte.

DE CARLO

OLIO EVO TERRA DI BARI BITONTO TENUTA

TORRE DI MOSSA 2018 / *Coratina*

Veste verde topazio, brillante. Bagaglio olfattivo meravigliosamente intenso, articolato su toni di cuore di carciofo e cicoria, mela golden e rafano, pera williams e noce. In bocca è carico, virile e rispondente al micron, avanza con indissolubile apporto amaro-piccante e decisi ricordi di erbe aromatiche. Molto lunga la persistenza. Raccolta manuale e meccanica delle drupe effettuata tra ottobre e novembre a stadio di maturazione precoce. Estrazione a ciclo continuo misto, con resa di 10 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. Filtrazione e conservazione in silos con azoto.

FERRARA

OLIO EVO POSTA LOCONE 2018

Coratina

Manto verde-oro brillante. Il naso elegantissimo è incentrato su toni di frutta a polpa gialla ben matura, cardo, carciofo, kiwi e mandorla verde. Sorso coeso e armonico, dalla trama fenolica ricca e ben modulata, regala tocchi di erbe aromatiche e sensazioni amaro-piccanti da primo della classe. Molto lunga la persistenza. Brucatura manuale e meccanizzata, effettuata ad invaiatura, poi frangitura a ciclo continuo, filtrazione e conservazione dell'olio in serbatoi d'acciaio sotto azoto.

FERRARA

OLIO EVO FONTANA ROSA 2018

Coratina 50%, Leccino 50%

Veste verde splendente, dai bagliori oro. Naso di fine composizione, intrigante, giocato su aromi di carciofo e pomodoro, pomacee, biancospino e un tocco di spezie scure. In bocca gode di notevole rispondenza gusto-olfattiva, con sensazioni amare e piccanti ben evidenti. La chiusura, lunghissima evolve con note di noce moscata. Raccolta manuale e agevolata, segue frangitura a ciclo continuo. L'olio, una volta filtrato, è stato conservato in recipienti di acciaio inox sotto azoto.

• GALANTINO

• OLIO EVO GRAN CRU CORATINA 2018

• *Coratina*

Veste verde-oro, brillante. Naso di puro territorio, con note di cuor di carciofo e tè nero, mela golden e ancora cardo e ravanello. All'assaggio è fedele interprete degli aromi olfattivi, che si insinuano in una struttura ricchissima e dalla nota amara ben sostenuta. Lunga la persistenza su ricordi di frutta a polpa gialla e vaniglia. Frangitura a ciclo continuo con resa di 13 litri per quintale di olive raccolte, conservazione in silos con azoto.

• INTINI

• OLIO EVO MONOCULTIVAR OLIVASTRA 2018

• *Olivastra*

Veste verde dai riflessi oro. Si susseguono intense sensazioni di mela Smith, lattuga, erba di sfalcio ed erbe aromatiche. Grande forza al gusto, preciso nei toni piccanti, notevole la componente amara. Persistente. Raccolta manuale delle drupe effettuata nel mese di novembre, a stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo con resa di 9 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in silos sotto azoto.

• OLIO EVO MONOCULTIVAR CORATINA 2018

• *Coratina*

Manto verde-oro splendente. Ha naso ricco e dirompente, con profumi di mandorla fresca e nocciola, cuore di carciofo, rucola e cicoria. Al gusto è campione di completezza: offre inaspettata morbidezza in attacco, presto sovrappiù da tono amaro e notevole piccantezza; a tutt'oggi esaltanti ricordi vegetali. Infinita la persistenza, che fatica a smorzarsi. Raccolta manuale delle drupe effettuata nel mese di novembre, a stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo con resa di 10 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in silos sotto azoto.

• LE TRE COLONNE

• OLIO EVO LE SELEZIONI CORATINA 2018

• *Coratina*

Manto verde-oro di ricca densità. Naso esplosivo, con dolci ricordi di banana e mela verde, alternati a profumi di pera e zucchero a velo. Al gusto è campione d'equilibrio, dall'incipit gradevolmente morbido, che lascia scena aperta a decisa sensazione piccante che ricorda il peperoncino. Note di frutta secca e tè verde dipingono la lunga persistenza. Raccolta manuale e agevolata delle drupe effettuata ad invaiatura nel mese di novembre. Estrazione a ciclo continuo, conservazione sotto azoto.

• MARIA CAPUTO

• OLIO EVO BIOLOGICO MONOVARIETALE

• CORATINA GRAN PREGIO 2018

• *Coratina*

Tonalità verde dalle sfumature dorate. Il naso è concentrato e intensissimo nelle note di erbe aromatiche, pomodoro, cardo selvatico e mela, seguite da sottili sfumature di agrume che avvolgono toni di carciofo e foglia recisa. Bocca animata da trama fenolica pregevole che ne esalta la forza, con sensazione amaro-piccante in prima linea e un finale lunghissimo ricco di ricordi vegetali. Raccolta precocemente ad ottobre. Frangitura a ciclo continuo e filtrazione.

• MIMI' - DONATO CONSERVA

• OLIO EVO MIMI' CORATINA 2018

• *Coratina*

Veste verde dalle nuance giallo-oro. Aromi intriganti e pronunciati di ravanello e cardo, timo, menta, origano e un piacevole sottofondo di mandorla fresca. Struttura gustativa ricca, con perfetti ritorni vegetali e sensazione amara-piccante ben accentuata. Persistenza su ricordi di drupa appena franta. Raccolta manuale e agevolata delle drupe, effettuata a stadio di maturazione precoce. Frangitura a ciclo continuo e conservazione in silos sotto azoto. Resa di 11 litri per quintale di olive raccolte.

• MONTERISI

• OLIO EVO BIO CRU DI CORATINA 2018

• *Coratina*

Verde-giallo splendente. Il naso profondo come di consueto è un tripudio di note vegetali che ricordano pomodoro e cicoria, carciofo, ravanello e ancora toni di fungo champignon, mela e mandorla verde. La bocca è rispondente al micron, avvolta da giusta morbidezza presto infranta da fenoli galoppanti e adeguata sensazione piccante. Lunga e attraente la persistenza. Drupe raccolte manualmente e meccanicamente a invaiatura. Frangitura a ciclo continuo, conservazione in inox.

• OLIO EVO BIOLOGICO 2018

• *Coratina*

Manto giallo-oro. Un mix variegatissimo di seducenti profumi che richiamano pomodoro verde, carciofo, tarassaco, cicoria e erbe aromatiche e tocchi floreali. Il gusto è diretto da fiera sensazione amara, compenetrata da giusta morbidezza e ricca eco piccante. Chiusura adeguata alla caratura del prodotto: nitida e duratura nella persistenza. Raccolta delle drupe ad invaiatura, frangitura a ciclo continuo. Conservazione in contenitori d'acciaio.

• MURAGLIA

• OLIO EVO CORATINA DENOCCIOLATO 2018

• *Coratina*

Veste giallo oro dai riflessi verdi. Naso di grande stoffa, dominato da una nota complessa di frutta a polpa gialla matura che sovrasta fulgidi toni di erbe aromatiche e tocchi d'agrume. In bocca è traboccante d'aromi di salvia e timo, neroli e una carezza di noce pecan, per poi lasciare scena piena alle componenti amaro-piccanti perfettamente fuse. Finale davvero persistente. Raccolta manuale e per mezzo di agevolatori effettuata tra novembre e dicembre, in stadio di maturazione precoce. Denocciolatura ed estrazione in continuo con molazze in granito. Filtrazione e stoccaggio sotto azoto.

• OLIO EVO CORATINA FRUTTATO INTENSO 2018

• *Coratina*

Manto verde brillante dai bagliori topazio, luminosissimo. Naso complesso ed elegantissimo, un profluvio di aromi intensi: richiama note di carciofo e ortica, pomodoro, mela Lady Williams e ancora noce e tocchi di banana acerba. Generoso e ricco di struttura, ha forza gustativa di gran classe, con fenoli aiutanti ed integratissimi al contempo e abbondante bagaglio di erbe aromatiche. Lunga la persistenza. Raccolta manuale e per mezzo di agevolatori effettuata tra novembre e dicembre, in stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo con molazze in granito. Filtrazione e stoccaggio sotto azoto.



• **PIETRASANTA**

• **OLIO EVO PICHOLINE KARPENE 2018**

• *Picholine 100%*

Colore giallo verde limpido e denso. Al naso ricorda subito fragranze di carciofo, cardo e buccia di melanzana, a seguire intense note di foglia di pomodoro, agrumi maturi, salvia e mandorla amara. Fine ed elegante al palato, con nette percezioni amare e piccanti che bilanciano una massa giustamente grassa e ben strutturata. Chiude con ritorni di carciofo e agrumi che riecheggiano per tutto il lungo finale gustativo. Raccolta delle drupe tra metà ottobre e inizio novembre, estrazione a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in piccoli silos da 50 litri.

• **SABINO LEONE**

• **OLIO EVO TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE DON GIOACCHINO 2018**

• *Coratina*

Verde smeraldo luminoso. Bagaglio aromatico intrigante, oscillante tra sensazioni di erbe aromatiche e cuore di carciofo, ravanello, pomodoro verde, e bella spinta fruttata. La bocca non tradisce le aspettative con effluvi di mandorla fresca e ritorni olfattivi di matrice vegetale. La forza fenolica indica un olio capace di invecchiare a lungo. Notevole la persistenza. Raccolta effettuata a novembre in stadio di maturazione precoce. Estrazione a ciclo continuo con resa di 11 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in silos d'acciaio sotto azoto.

• **SPACCAVENTO**

• **OLIO EVO MONOCULTIVAR CORATINA 2018**

• *Coratina 100%*

Brillante nel suo colore tra il giallo e il verde, di ottima densità. Ventaglio olfattivo intenso ed elegante nelle note tipiche e vegetali di carciofo e cardo, poi ricche tonalità di pomodoro, poi un fresco respiro di erbe aromatiche di salvia e rosmarino, insegue da scorsa di agrume e toni fruttati maturi di mela Golden. Gusto deciso e strutturato, in bella evidenza la percezione tattile del piccante del peperoncino, tipica della cultivar pugliese, in perfetta sintonia con la nota amara, che ben sostengono ed equilibrano la scorrevole massa morbida e grassa. Piacevoli sul fondo i ritorni speziati e agrumati. Chiusura decisa con un finale di bocca complesso e persistente. Raccolta delle olive all'invasatura nel mese di novembre, effettuata sia manualmente sia con l'aiuto di piccoli scuotitori. Dopo la filtrazione il prodotto viene conservato in silos di acciaio.

• **TENUTA VENTERRA**

• **OLIO EVO CRU #112 CORATINA 2018**

• *Coratina 100%*

Indossa una veste verde dorato lucente. Al naso è subito disponibile, fresco, quasi balsamico, con note generose che spaziano da un finocchietto selvatico alla sensazione di carciofo, cardo, foglia di pomodoro e timo. Struttura gustativa tutta fondata su amaro e piccante alla massima espressione. Gioca con l'equilibrio delle potenze, lunga persistenza aromatica e fruttata intensa. Estrazione immediata dopo la raccolta effettuata a ciclo continuo. Conservazione sotto azoto in acciaio inox.

• **TOMMASO FIORE**

• **OLIO EVO OLIO INFIORE 2018 / Coratina**

Veste verde oro, lucente. Senza sosta sciorina aromi di mela e noce, drupa appena franta e ancora note di cardo selvatico e dolci ricordi di vaniglia. Energico al gusto, dal pimpante connubio amaro-piccante, richiama a più non posso netti aromi di erbe aromatiche, cuor di carciofo e ravanello. Lunghissima la persistenza. Raccolta delle drupe per mezzo di agevolatori meccanici, effettuata il 22 novembre ad invaiatura da un impianto di 60 anni d'età. Estrazione in continuo con resa di 13 litri di olio per quintale di olive raccolte. Segue filtrazione e immediato imbottigliamento.

• **CALABRIA**

• **DIANA**

• **OLIO EVO BIOLOGICO 2018**

• *Roggiarella, Coratina, Nocellara del Belice*

Verde-oro brillante. Prendono il sopravvento intense sensazioni di erbe aromatiche per poi lasciare campo a note balsamiche, di ortica, lattuga e melanzana. Vitale, propone dirompente e gustosa percezione amara, perfettamente fusa a quella piccante. Il finale, lunghissimo, s'ingentilisce con aromi di frutta a polpa gialla. Raccolta manuale attraverso agevolatori, effettuata a metà ottobre. Frangitura in continuo con resa di 7/9 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in silos.

• **SORELLE GARZO**

• **OLIO EVO MONOCULTIVAR OTTOBRATICA**

• **DOLCITERRE 2018 / Otobratica**

Tonalità oro. Scaglia profumi di frutta secca e noce moscata, assieme a note di erbe aromatiche e te verde. La bocca, rispondente, è ben equilibrata tra grassezza e apporto amaro-piccante, che si fa più deciso in chiusura. Raccolta agevolata delle drupe effettuata all'invasatura. Estrazione a ciclo continuo con resa di 10 litri di olio per quintale di olive raccolte. Segue filtrazione e stoccaggio in silos con azoto.

• **TENUTE PASQUALE LIBRANDI**

• **OLIO EVO BIOLOGICO MONOCULTIVAR**

• **NOCELLARA DEL BELICE 2018**

• *Nocellara del Belice*

Veste verde splendente. Naso intensissimo e abbondante, ricco di sensazioni di origano e menta, pomodoro, lime e lievi tocchi di pepe. Bocca gentile, perfetta nei rimandi aromatici, dalle delicate sensazioni amaro-piccanti. Lunga la persistenza su toni di pistacchio. Raccolta manuale per mezzo di agevolatori, effettuata nel mese di ottobre a stadio di maturazione precoce. Estrazione a ciclo continuo, filtrazione e stoccaggio in silos di acciaio.

• **TENUTE PASQUALE LIBRANDI**

• **OLIO EVO BIO MONOCULTIVAR CAROLEA 2018**

• *Carolea*

Verde luminoso dai bagliori oro. Naso leggiadro, su toni di neroli e cedro, noce e mandorla fresca, pomodoro, drupa appena franta e un tintinnio di ravanello. Il gusto è cremoso ma non seduto, prontamente sferra la forza dei fenoli che si fanno amari il giusto e adeguatamente piccanti. Lungo il finale espresso su ricordi di frutta secca e fiori gialli. Raccolta manuale per mezzo di agevolatori, effettuata nel mese di ottobre a stadio di maturazione precoce e ad invaiatura. Estrazione a ciclo continuo, filtrazione e stoccaggio in silos di acciaio.

• **SICILIA**

• **CENTONZE**

• **OLIO EVO VALLE DEL BELICE**

• **CASE DI LATOMIE 2018**

• *Nocellara del Belice*

Manto verde splendente. Naso affascinante: in fiero parata tipici toni di pomodoro e banana, mela, erbe campestri e un filo d'agrumi. Bocca morbida e rispondente, intensa nei toni vegetali, si arricchisce di nuance di erbe aromatiche. Pennellate piacevolmente piccanti, poco invasive, caratterizzano il lungo finale. Raccolta manuale delle drupe effettuata tra fine settembre ed ottobre, frangitura a ciclo continuo, stoccaggio in silos sotto azoto.

• **OLIO EVO CASE DI LATOMIE 2018**

• *Nocellara del Belice, Cerasuolo, Biancolilla*

Bella veste giallo-verde. Bouquet pregiato, variopinto nelle sensazioni di pomodoro, carciofo, menta, basilico e note di frutta secca. In bocca sferra morbidezza in attacco e misurata sensazione piccante. Lunga e decisa la persistenza nel finale che ricorda la macchia marina. Raccolta manuale delle drupe effettuata tra fine ottobre e novembre, frangitura a ciclo continuo, stoccaggio in silos sotto azoto.



● CINQUE COLLI

● **OLIO EVO TONDA IBLEA 2018** / *Tonda Iblea*
 ● Verde splendente dai riflessi giallo-oro. Ampio, emozionante nei toni di pomodoro verde, erba di sfalcio e mela Smith. L'assaggio mette in perfetta relazione naso e bocca: con assoluto equilibrio riporta fedelmente i toni fruttati e vegetali, aggiungendo a questi fulgidi ricordi di erbe aromatiche e frutta secca. Lunga la persistenza. Raccolta manuale delle drupe effettuata a metà settembre, estrazione in continuo con resa di 10 litri per quintale di olive raccolte. Filtrazione e stoccaggio in silos.

● DONNAFUGATA

● **OLIO EVO MILLEANNI 2018**

● *Nocellara del Belice, Biancolilla, a.v.*

● Colore verde bottiglia con sfumature oro, luminoso e denso. Intenso e accattivante al naso, si percepiscono subito sensazioni di carciofo, cicoria, cardo, foglia di pomodoro e mandorla verde, poi note di salvia, alloro e frutta matura. Coerente e strutturato al gusto, con netti ritorni amari e vegetali di melanzana, ravanella e nocciola. A chiudere una piacevole sensazione piccante di peperoncino. Di lunga persistenza gustativa. Raccolta manuale delle drupe a invaiatura, frangitura a ciclo continuo a freddo e conservazione in acciaio.

● FRANTOI CUTRERA

● **OLIO EVO MONTI IBLEI PRIMO 2018**

● *Tonda Iblea*

● Affascina il colore giallo-verde splendente, che anticipa profumi freschi e speziate suggestioni compatte ed intense. Sensazioni di carciofo e pomodoro, buccia d'agrumi e pepe bianco trionfano in un naso caratteristico. Al gusto l'approccio appena grasso viene scalfito da nota amara perfettamente integrata alla componente amara. La persistenza si fa emozionante culminando con richiami di erbe officinali. Raccolta manuale delle drupe da un impianto di 60 anni d'età. Estrazione in continuo, successiva filtrazione.

● FRANTOIO GALIOTO

● **OLIO EVO MONOCULTIVAR MORESCA 2018**

● *Moresca*

● Tra il verde e l'oro, brillante. Un filo di frutta matura attraversa il bel profilo vegetale di foglia e buccia di pomodoro, noce, mandorla e ricordi di cardo selvatico. Bocca morbida, di assoluta rispondenza, ornata di profumi di erbe aromatiche e neroli. In chiusura definita dote piccante ad esaltare il tutto. Persistente. Raccolta per brucatura effettuata in stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo, con resa di 10 litri di prodotto per quintale di olive raccolte. Conservazione in silos sotto azoto.

● MANDRANOVA

● **OLIO EVO MONOCULTIVAR NOCELLARA 2018**

● *Nocellara del Belice*

● Veste verde dai bagliori oro di grande luminosità, diffonde immediatamente tipiche sensazioni di pomodoro verde, erbe aromatiche, agrumi e mela golden. La bocca concede rotondità d'insieme e una trama fenolica davvero aggraziata, fusa a dovere a toni di frutta e fiori gialli. Persistente. Raccolta delle drupe effettuata tramite agevolatori a fine settembre (stadio di maturazione: invaiatura); estrazione in continuo, successiva filtrazione.

● **OLIO EVO MONOCULTIVAR CERASUOLA 2018**

● *Cerasuola*

● Verde smeraldo con riflessi oro. Il corredo aromatico è da capogiro: ventate balsamiche si fondono a puri toni di pomodoro e vaniglia, agrumi e frutta secca. In bocca ha equilibrio perfetto: soave nell'attacco, ripercorre fedelmente gli aromi percepiti all'olfatto, raccogliendo a sé speciale e calibrata componente piccante. Lunga la persistenza. Raccolta delle drupe effettuata tramite agevolatori a fine settembre (stadio di maturazione: invaiatura); estrazione in continuo, successiva filtrazione.

● GERACI

● **OLIO EVO MONOCULTIVAR NOCELLARA 2018**

● *Nocellara del Belice*

● Manto verde lucido con bagliori oro. Una classica nota di pomodoro avvolge profumi di rucola, menta e ventate di bergamotto. Bocca dalla rispondenza pressoché assoluta, con una cascata di ritorni di pomodoro e intensa dote piccante che ricorda il peperoncino. Lungo e armonico il finale. Raccolta manuale delle drupe effettuata nella prima settimana di ottobre a stadio di maturazione precoce. Estrazione in continuo, decantazione naturale, stoccaggio in acciaio.

● PLANETA

● **OLIO EVO VAL DI MAZARA 2018**

● *Nocellara del Belice 50%, Biancolilla 30%, Cerasuola 20%*

● Veste verde-oro brillante. Naso tipico, bellissima interpretazione del territorio, si dipana con aromi di pomodoro e agrumi, per far poi emergere sensazioni di pinolo, ortica e mela. La successione di profumi è ben chiara e coinvolge anche il gusto, in cui la giusta grassezza viene controbilanciata da piacevole e delicata nota piccante. Persistente. Raccolta per brucatura in stadio precoce. Estrazione in continuo, stoccaggio sotto azoto.

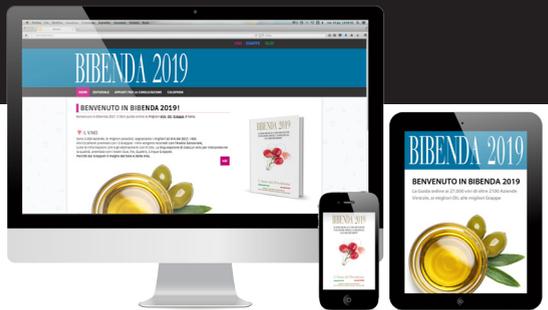
● SANACORE

● **OLIO EVO OGGHIU 2018**

● *Cerasuola 70%, Nocellara del Belice 20%, Biancolilla 10%*

● Abbigliato da un manto verde pieno. Naso intensissimo, in maniera decisa propone aromi di pomodoro e rucola, rosmarino e cerfoglio, mela renetta e noci pecan. Rispondente nei richiami olfattivi, cattura con ricca struttura e grande escalation gustativa che termina con graziosa sensazione piccante. Persistente. Raccolta manuale delle drupe per mezzo di agevolatori, effettuata nella prima decade di ottobre. Segue decantazione naturale.





Come è noto da quando la nostra Guida Bibenda è online, il riscontro è aumentato in maniera esponenziale. Dalle 70.000 copie dell'edizione cartacea, siamo passati alle oltre 700.000 consultate attualmente in tutto il mondo. Questa ventunesima Edizione è in vendita a 20 Euro ma gli Iscritti di Fondazione Italiana Sommelier e gli ospiti della serata di gala la riceveranno gratis. Inoltre, c'è la possibilità di acquistare l'Applicazione di BIBENDA 2019 per iOS e Android a soli 7,99 Euro. L'Olio, il Vino e la Grappa sono raccontati per farne buon uso: informazione capillare, turismo, descrizioni dettagliate di ogni prodotto. In più, la Geolocalizzazione è lo strumento che ti porta dritto alla meta: un Frantoio, un'Azienda vinicola, basta un clic e prenoti la tua visita!

• TERRALIVA

- OLIO EVO MONOCULTIVAR TONDA IBLEA
- CHERUBINO BIO 2018

Tonda Iblea 100%

Verde dorato luminoso. Olfatto disposto su note di cicoria, melanzana, rucola, gentili sentori di mandola amara, in fondo agrume maturo e carciofo. Bocca marcata da percezioni amare e piccanti in calibrata proporzione, non evidenti ma presenti, finale gradevole e di buona persistenza. Prodotto certificato Kosher e Halal. Raccolta manuale precoce nel mese di settembre, drupe da piante secolari a 700 metri slm. Prodotto filtrato, conservazione in silos con argon.

• TITONE

- OLIO EVO VALLI TRAPANESE BIO 2018
- Nocellara del Belice, Cerasuola

Verde carico dalle nuance oro. Toni di pomodoro e rosmarino, seguiti da profumi di mela, pasta d'olive e mandorla verde. Fine e pregiato nell'equilibrio, al gusto propone fedelmente l'apporto aromatico percepito all'olfatto, con adeguate sensazioni piccanti. Lunga la persistenza su ricordi di erbe aromatiche. Raccolta manuale effettuata tra il 10 e il 20 ottobre a stadio di maturazione precoce. Estrazione a ciclo continuo, filtrazione e stoccaggio in silos con azoto.

• CUNZATILLU

- OLIO EVO MONOCULTIVAR TONDA IBLEA 2018
- Tonda Iblea 100%

Verde bottiglia luminoso con riflessi dorati, denso. Intense sensazioni di erba tagliata, carciofo, foglia di pomodoro, cicoria, mandorla fresca, timo, salvia e tocchi agrumati e di pera matura nel finale. Coerente al gusto, un filo grasso, con nette percezioni amare e vegetali di cicoria, ravenello, mallo di noce e peperoncino verde. Persistente. Brucatura a mano delle drupe tra settembre e ottobre, frangitura a ciclo continuo, decantazione naturale e conservazione in silos con aggiunta di azoto.

• SARDEGNA

• ACCADEMIA OLEARIA

- OLIO EVO GRAN RIS. FRUTTATO VERDE 2018

Bosana, Semidana

Verde smeraldo dalle nuance oro. Al naso attesta grande intensità nei toni fruttati e vegetali, poi speziati. Con assoluta pulizia veicola aromi di pera, kiwi e mela, carciofo, ravenello, mandorla fresca, cardo e pepe bianco. Strutturato, aromi di erbe officinali e rucola, equilibrato asse amaro-piccante. Lunga e completa la persistenza. Raccolta meccanica tra metà ottobre e novembre, metodo di frangitura a ciclo continuo, conservazione in silos sotto azoto.

• OLIO EVO SARDEGNA RISERVA

- GIUSEPPE FOIS 2018
- Bosana, Semidana

Verde brillante attraversato da nuance oro. Profumatissimo, vivi ricordi di lime e mela gialla, note di pomodoro, lattuga e drupa verde. Impattante la bocca, con aromi di progenie vegetale, cenni di mallo di noce e vena amara. Lungo. Raccolta delle drupe effettuata meccanicamente tra ottobre e novembre, metodo di frangitura a ciclo continuo, conservazione in silos sotto azoto.

• ANTICA COMPAGNIA OLEARIA SARDA

- OLIO EVO CAMP DEL REY 2018
- Bosana

Concentrato verde smeraldo. Fresche percezioni vegetali di oliva, kiwi, erba falciata, pomodoro verde, scorza di lime e cenni floreali. L'impronta gustativa è eccezionalmente articolata e vitale, rappresentata da una vigorosa dote amara, quasi "tannica", e da un turbinio di impressioni vegetali e piccanti che evocano la rucola e il ravenello. Brucatura meccanica in epoca precoce, frangitura in continuo, con resa del 12% e conservazione dell'olio in silos d'acciaio sotto azoto.

• IL GIGLIO - AGRICOLA ORRU'

- OLIO EVO MONOCULTIVAR SEMIDANA
- TRESLIZOS 2018

Semidana 100%

Tonalità oro con venature verdi. L'olfatto è orientato inizialmente su un'originale nota di pinolo ed erba recisa, quindi mandorla verde, pasta di olive, buccia di melanzana e una bella sensazione di pomodoro verde. L'assaggio, in linea con i profumi, regala una piacevole sensazione ammandorlata di frutta secca, seguita da un tonico tocco "piccantino" di rucola; nel complesso si tratta di un olio di struttura, equilibrato e fine. Raccolta manuale e mediante agevolatori, avvenuta precocemente, seguita da una frangitura a ciclo continuo. L'olio dopo la filtrazione è stato conservato in vasche d'acciaio sotto azoto.

LE 5 GOCCE
DI BIBENDA 2019



147

OLI DELL'ECCELLENZA



DA 91 A 100
LA VALUTAZIONE



CINQUE GOCCE





*l'Olio è
Cooltura.*

