



L'olio, Il Libro Guida agli oli d'Italia, 2005, Bibenda Editore

OLIO EXTRAVERGINE DENOCCIOLATO LECCINO 2004 (4 gocce) Giallo con nuance verdi. Olfatto di straordinaria complessità, con erbe officinali e note balsamiche, seguite da una sensazione netta di pomodoro fresco. La bocca si ammantava di note dolci e intense di banana, pinoli tostati, salvia. All'assaggio dimostra struttura vigorosa e lunga persistenza.

Ottimo equilibrio gustativo, ancora in evoluzione. Le caratteristiche del Leccino, fanno di quest'olio un protagonista nei piatti a base di crostacei al vapore con verdure estive. Con pasta corta, pomodoro e basilico, sui formaggi caprini poco stagionati in sostituzione delle confetture.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MORAILO 2004 (4 gocce): Tonalità dorate con riflessi verdi. Abbastanza denso. Impatto olfattivo marcato dal vegetale di erba di campo, oliva fresca e rosmarino. In bocca è decisamente amaro, di gran-

de complessità e piacevolezza. Melanzana e carciofo i primi riconoscimenti, poi emergono i toni di chiodi di garofano e le erbe aromatiche, salvia e origano. Non ancora in equilibrio, quest'olio ha una giusta complessità e una lunga vita davanti a sé. I recipienti di acciaio inox variano da 50 al 000 litri. Su carni rosse alla brace e, stufato di manzo al Brunello, funghi e rosmarino.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MIGNOLA 2004 (4 gocce): Di colore verde bottiglia, denso e luminoso. Olfatto di grande complessità in cui si susseguono sentori di vegetale, come l'oliva spremuta, e frutta fresca, quale la mela verde. Finale di carciofo. In bocca è pulito e intenso, si esprime con potenza e carattere sulle note di nocciola, cardo e melanzana, seguite da una speziatura tenue di cannella. Di bella complessità, quest'olio è prodotto in soli 50 litri. Da accompagnarsi con pesci bianchi alla griglia e zuppe di verdure e legumi.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO MORAILO 2004 (4 gocce): Dicolore giallo intenso con nuance verdoline, cristallino e denso, La trama olfattiva è più delicata dell'olio col nocciolo. Anche in bocca la giovanile aggressività è smorzata da note di mandorla amara e mallo di noce. Suadenti i riconoscimenti gustativi intensi e fruttati di banana verde e albicocca. Ben bilanciato e in armonia, si presenta ad abbinamenti con ragù di pesce bianco e molluschi, baccalà alla ligure, o filetti di manzo al pepe verde.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO FRANTOIO 2004 (4 gocce) Giallo luminoso, denso. Al naso esprime eleganti note vegetali di erba di campo e foglia di pomodoro. Dal gusto intenso e complesso, richiama alla mente ricordi di pinoli tostati, mandorla amara e mallo di noce. Piacevolmente equilibrato, ha un punto di forza nell'assenza dei composti tannici del nocciolo, lasciando trasparire appieno le peculiarità amarognole del Frantoio. Da olive raccolte dall'1 al 15 Novembre. Il sapore più deciso di quest'olio lo rende adatto a piatti a base di pesce con sughi quali triglie al guazzetto pomodori e capperi, o vitella arrosto con patate novelle e carote.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO ROSSELLINO 2004 (4 gocce) Giallo dorato, abbastanza denso. Ha un naso profondo, vegetale di carciofo ed erbe di campo. La gustativa è segnata da toni caramellati, di nocciola e di pinolo. Finale lungo con ricordi di peperone verde. Abbastanza equilibrato e di lunga persistenza. Resa di 12 litri per quintale.

Insieme a fett'unta con pomodoro e mozzarella, zuppa di fagioli, involtini di vitella e peperoni.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PENDOLINO 2004 (4 gocce) Di colore verde con forti riflessi dorati. Denso e luminoso. Ottima olfattiva caratterizzata da sensazioni di eucalipto, erbacee e di frutta secca e matura. Piacevole l'ingresso gustativo guidato da riconoscimenti ammandorlati e speziati, di peperoncino



dolce e paprika. Lunga e fragrante la sensazione amarognola di melanzana acerba. Per accompagnare piatti come tajarin al ragù di vitello e salsiccia, stinco di maiale in agrodolce, stracotto di Chianina e polenta, pecorini di media stagionatura.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOIO 2004 (4 gocce) Di colore giallo dorato, presenta una buona densità. I profumi sono intensi e accattivanti, con riconoscimenti di fiori bianchi, sambuco e oliva. In bocca è delicato, fragrante e saporito. Erba verde e carciofo aprono le sensazioni gustative, che nel finale si chiudono con sentori di erba aromatica. Da olive raccolte a mano nelle prime due settimane di Novembre, per poi essere frante in continuo.

L'olio viene decantato per circa un mese prima della filtrazione a cartoni, e conservato in tini di acciaio inox sotto argon. Su paccheri di Gragnano con tonno e zucchine, o su filetto di maiale con funghi porcini.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO MIGNOLA 2004 (4 gocce) Giallo paglierino-dorato, abbastanza denso. Tenui i profumi dolci di mandorla, pi nolo, e foglia d'oliva a chiudere il ventaglio olfattivo. Al gusto è nerboruto e deciso, con carciofo e peperoncino a inseguirsi in una fitta trama di sensazioni. Piacevole lunghezza gustativa, fragrante, ancora in fase di bilanciamento. Le olive prima di essere lavorate con gramole verticali, vengono private del nocciolo per mezzo di un separatore a centrifuga. Su piatti decisi della tradizione fiorentina: ribollita e zuppa alla frantoiana, sulla carne rossa come la Chianina, cotta cinque minuti per lato e quindici dritta.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LECCINO 2004 (4 gocce) Giallo dorato con riflessi antichi, di buona consistenza. Olfatto tenue, come tipico della cultivar. Sprigiona delicati sentori di banana e pesca, seguiti da mandorla e noce. In bocca è strutturato ma non eccessivamente robusto. Si nota un finale speziato di noce moscata e pepe rosa. Tutti gli oli vengono posti in silos di acciaio e poi filtrati con cartoni grandi, dopo una decantazione di 15-40 giorni. Per le sue caratteristiche non troppo invasive, se ne consiglia un accostamento con pomodorini, erbe di campo e pinoli, a condimento di insalate di riso con uova, tonno e piselli, e per la preparazione di dolci.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO PENDOLINO 2004 (4 gocce) Dorato con sfumature verdi, dalla buona consistenza. Si apre all'olfatto con note erbacee e balsamiche: oliva fresca su tutti. La bocca è fragrante e piccante, offre riconoscimenti di pepe bianco e cannella. Di buona struttura, ha una complessità in evoluzione. Equilibrato l'abbinamento con carpaccio di pesce spada e trancio di branzino al vapore, e con le trofie al pesto e basilico. Può accompagnare una sella di vitello con ceci e piselli.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ROSSELLINO 2004 (3 gocce)

Alla vista si presenta giallo dorato con striature verdi. L' espressione olfattiva è ancora timida, giocata su sentori di pera e fieno fresco. In bocca si apre lentamente, per arrivare a un finale abbastanza strutturato. Le note di melanzana lo rendono ancora poco bilanciato. In evoluzione, può accompagnare pietanze a tendenza dolce per contrastare l' amaro, ad esempio foie gras d'anatra con crostini caldi, coniglio farcito con cipolle e patate, gnocchi al formaggio Raschera.