


guida agli
extravergini
2011

**762 AZIENDE
E 1106 OLI DI QUALITÀ**

**Subbiano (Ar)
Poggiotondo**


Località Poggiotondo
Tel. 0575 48182
Fax 055 294642
info@poggiotondo.it
www.poggiotondo.it

Dati forniti dall'azienda
COLTIVAZIONE: CONVENZIONALE
VARIETÀ: MORAIOLO, LECCINO, PENDOLINO
RACCOLTA: BRUCATURA A MANO
ESTRAZIONE: CONTINUA
VENDE IN AZIENDA: SÌ

6 ha 10 hl 

Poggiotondo gode di una posizione fortunata sulle propaggini appenniniche: è all'entrata della valle del Casentino, fresca in estate, estendendosi però anche sulle dolci colline che da nord digradano nella più temperata valle aretina. I due oliveti di proprietà, per un totale di 6 ettari prevalentemente occupati da cultivar Moraiolo, hanno quindi condizioni pedoclimatiche diverse. Il processo produttivo è seguito con grande passione da Cinzia Chiarion, medico internista e produttrice fortemente impegnata nel divulgare le proprietà salutistiche dell'olio extravergine. Particolare cura è posta nella protezione delle olive, lavorate entro sei ore dalla raccolta.

Valloni

③ 
Di colore prevalentemente verde, al naso propone un profumo persistente di frutto e pomodoro. In bocca, dove dolce e piccante prevalgono, è dotato di discreta consistenza e media untuosità. Il finale, discretamente armonico, soffre dell'assenza della nota amara.