

BIBENDA 2021

IL LIBRO GUIDA ONLINE AI 27.000 VINI ECCELLENTI
E DI QUALITÀ DI 2.200 AZIENDE VINICOLE,
AI MIGLIORI OLI, ALLE MIGLIORI GRAPPE E
A 2100 RISTORANTI SEGNALATI DA BIBENDA.



Automobile Club d'Italia

Viaggio nei territori e nelle tradizioni d'Italia

Olio Extravergine di Oliva Valloni

2020 

[REGIONI](#) [REGIONE TOSCANA](#) [POGGIOTONDO](#)

Produttore: Poggiotondo

Cultivar: Moraiolo 70%, Leccino 20%, a.v. 10%

Prezzo: 14,50 €

Prezzo al litro: 29,00 €

Tipo bottiglia: 0,500 L

Gocce: 4

Regione: TOSCANA

Colore verde smeraldo smagliante. Al naso propone accentuati profumi di frutta secca, mela smith, foglia di pomodoro e fieno. In bocca, dopo un incipit grasso, esprime un'impronta vegetale e piccante ben dosata; progressivamente si allinea ai riconoscimenti olfattivi. Raccolta manuale e mediante agevolatori in epoca avanzata, quindi frangitura a ciclo continuo. Dopo la decantazione naturale, l'olio è stato conservato in recipienti d'acciaio. Pasta e ceci al rosmarino o su un petto di tacchino ai funghi porcini.

Olio Extravergine di Oliva Le Rancole

2020 

[REGIONI](#) [REGIONE TOSCANA](#) [POGGIOTONDO](#)

Produttore: Poggiotondo

Cultivar: Moraiolo 100%

Prezzo: 14,50 €

Prezzo al litro: 29,00 €

Tipo bottiglia: 0,500 L

Gocce: 4

Regione: TOSCANA

Fulgida veste smeraldo con nuance topazio. Propone una gamma di profumi che vanno dal pomodoro verde, fino al ravanello e alla frutta secca. L'assaggio è più leggiadro rispetto al profilo aromatico; in sordina per i primi secondi, rivela poi una struttura delicatamente amara e piccante. Il finale di bocca è giocato su note di fieno e di frutta secca. Raccolta manuale e mediante agevolatori durante l'invaiaitura, quindi frangitura a ciclo continuo. Dopo la decantazione naturale, l'olio è stato conservato in silos. Su zuppe di legumi saporite.