



guida agli
extravergini
2014

704 aziende
e 1.024 oli di qualità



Slow Food Editore

SUBBIANO (AR)

Poggiotondo

Località Poggiotondo
Tel. 055 288095
Fax 055 294642
info@poggiotondo.it
www.poggiotondo.it

Azienda agricola *vende in azienda*

anno fondazione 1850
proprietario/a Lorenzo Massart
ettari coltivati 6
piante 800
età media nd
altitudine impianti 200-300 m

Coltivazione
varietà Moraiolo, Leccino, Pendolino,
Frantoio
metodo convenzionale
concimi minerali
raccolta brucatura a mano
tecnologia lavorazione continua
frantoio di altri

Produzione
olive 100% di proprietà
produzione totale ettolitri 11,9
altre produzioni vino
spedisce anche quantità minime

Le Rancole (varietà Moraiolo; 12,50 € bt 0,50 l) è un olio dal carattere particolare. Apre all'olfatto con profumi complessi, dove il profumo di cardo si sposa a quello dell'oliva matura. Il corpo è voluminoso e di buona struttura: alla continua e discreta vena piccante si sovrappone piano piano un gradevole sostegno amaro che accompagna verso il finale.

L'extravergine **I Valloni** (varietà Moraiolo, Leccino, Pendolino, Frantoio; 12 € bt 0,50 l) presenta profumi maturi, che richiamano la mandorla e il cardo. Al gusto è godibile per fluidità ed equilibrio fra dolce e amaro, con un piacevole accento piccante.