



guida agli

extravergini

2016

745 aziende
e 1075 oli di qualità



Slow Food Editore

COME SCEGLIERE E DOVE TROVARE UN BUON
OLIO EXTRAVERGINE DA PORTARE IN TAVOLA

SUBBIANO (AR)

Poggiotondo

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

Azienda agricola

anno fondazione 1850
proprietario/a Cinzia Chiarion e
Lorenzo Massart
ettari coltivati 6
piante 800
età media 50-110 anni
altitudine impianti 300 m

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

Produzione
olive 100% di proprietà
produzione totale ettoltri 9,80
altre produzioni vino
spedisce anche quantità minime

Il Monocultivar Moraiolo Le Rancole
(14,50 € bt 0,50 l) si apre al naso con
un fruttato medio di oliva matura, uni-
to a note erbacee e vegetali, quali il car-
do. Impianto aromatico corrispondente in
bocca, dove si percepisce un corpo pieno,
con dinamica gustativa timbrata da no-
ta dolce e toni di amaro e piccante di ap-
prezzabile armonia.

I Valloni (varietà Moraiolo, Leccino, Pen-
dolino; 14 € bt 0,50 l) presenta al naso
profumi fruttati netti, con sentori erbacei
di carciofo e cardo. Al gusto l'inizio è dol-
ce, riconducibile ad alcune note mature,
ma poi la pasta fluida apre alle note ben
dosate di amaro e piccante.