

l'Olio

IL LIBRO GUIDA AGLI OLI D'ITALIA

IL LIBRO DELLE CULTIVAR
E DEI MIGLIORI OLI DEL RACCOLTO 2009,
DELLA STORIA E DEI PRODOTTI TRADIZIONALI.
DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER FRANTOI.
GUIDA ALLA CONOSCENZA E ALL'ANALISI SENSORIALE
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
GLI ABBINAMENTI CON IL CIBO,
TUTTE LE DOP E LE IGP.

BIBENDA Editore

Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

POGGIOTONDO

POGGIOTONDO

Località Poggio Tondo - 52010 Subbiano AR - Tel. 0575 48182
Fax 055 294642 - www.poggiotondo.it - info@poggiotondo.it

Anno di fondazione: 1850

Proprietà: Lorenzo Massart e Cinzia Chiarion

Oleologo: Giorgio Pannelli e Cinzia Chiarion

Agronomo: Augusto Zarlis e Giacomo Buscioni

Ettari totali di oliveti di proprietà: 6

Numero piante di olivo: 800

Vendita diretta prevista: sì

Vendita per corrispondenza: sì

Contatto per gli acquisti: Cinzia Chiarion

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Lorenzo Massart

Come arrivarci: dalla A1, uscita Arezzo, proseguire verso il Casentino lungo la SS71, raggiungere Subbiano e seguire le indicazioni aziendali.

Ubicata nella valle del Casentino, l'azienda Poggiotondo si estende su una superficie di 54 ettari, dedicati alla vite e all'olivo. La conduzione aziendale continua ad essere portata avanti con grande entusiasmo dai coniugi Lorenzo Massart e Cinzia Chiarion, il primo curando i 4 ettari di vigna, la seconda dedicata completamente all'olivicultura. E si devono proprio a Cinzia Chiarion i grandi miglioramenti ottenuti in questo campo: i due oli aziendali diventano più eleganti e tipici anno dopo anno, la produzione di bottiglie di olio anche in piccolo formato si sono rivelate un successo commerciale notevole soprattutto per la richiesta in continuo aumento da parte di ristoranti ed enoteche, ed è sua la decisione di pubblicare un sito web sull'olio per spiegarne tutte le qualità terapeutiche e di costruire, tra qualche anno, anche un centro di ricerca su questo prodotto.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLONI 2009



Tipologia: Extravergine

Cultivar: Moraiolo 100%

€ 10 (0,500 l)

Tonalità verde topazio con brillanti accenti oro.

Impatto olfattivo tutto caratterizzato da note iniziali di pompelmo rosa, mela verde, mimosa, erba tagliata, pinolo e leggere sensazioni di noce moscata, che aprono la strada a note amare di melanzana, salvia e cuore di carciofo.

All'assaggio è amaro e rispecchia a pieno tutte le percezioni precedenti, affiancate da una gradevole vena piccante di peperoncino che impreziosisce la scia gustativa.

Brucatura manuale delle olive, frangitura a ciclo continuo, olio non filtrato e conservato in recipienti di acciaio inox di diversa capacità.

Ottimo per esaltare una bistecca ai ferri o a crudo su minestrone di verdure e zuppa di legumi.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE RANCOLE 2009



Tipologia: Extravergine

Cultivar: Moraiolo 100%

€ 10,50 (0,500 l)

Lucente verde oro di buona intensità.

Al naso si presenta con decise note di sedano, nocciola macinata, pomodoro verde, carciofo, origano e basilico, semi di finocchio ed erbe aromatiche.

Tendenzialmente amaro e vegetale al gusto con evidenti sapori di cardo e ravanello, pungente per il corredo piccante che esprime nel finale.

Raccolta manuale delle olive, frangitura in continuo e conservazione in acciaio di varia capacità.

Arricchisce una insalata di mele e gamberetti, da provare su una braciola di maiale o su classiche patate bollite.

ALTRI PRODOTTI

Vino e confetture.