



guida agli

# extravergini

## 2013

772 aziende  
e 1.131 oli di qualità



Slow Food Editore

SUBBIANO (AR)

### Poggiotondo

Località Poggiotondo  
Tel. 0575 48182-055 288095  
Fax 055 294642  
info@poggiotondo.it  
www.poggiotondo.it

6 ha - 9,60 hl

vende in azienda

**AZIENDA** - Poggiotondo è di proprietà della famiglia Lapini-Massart fin dal 1850 ed è oggi gestita dall'avvocato Lorenzo Massart e dalla moglie Cinzia Chiarion, medico internista, che segue in particolare il settore olivicolo. Cinzia ha approfondito da anni il rapporto tra olio e salute e ha realizzato, con altri medici, il relativo sito [www.olioesalute.it](http://www.olioesalute.it). Presso l'azienda, oltre alle degustazioni, vengono organizzati anche corsi tematici. Da segnalare inoltre che, con l'aiuto dell'agronomo Augusto Zarkis, si produce anche vino.

**OLI** - L'extravergine **Valloni** (varietà Moraiolo, Leccino, Pendolino; 12 € bt 0,50 l) ha un intenso e persistente profumo, ricco di sentori che vanno dall'erbaceo al carciofo, alla foglia di pomodoro. In bocca l'olio conferma l'impressione olfattiva e presenta buona struttura, con una consistenza setosa. Il monocultivar **Le Rancole** (varietà Moraiolo; 12,50 € bt 0,50 l) offre un profumo piuttosto intenso, di carattere fruttato maturo. In bocca è scorrevole eppure di buon corpo, mentre il gusto evolve lentamente, sostenuto da un amaro garbato per chiudere poi su note dolci.

COLTIVAZIONE convenzionale

CONCIMI minerali

OLIVE 100% di proprietà

RACCOLTA brucatura a mano

ESTRAZIONE continua

FRANTOIO di altri