

l'Olio

IL LIBRO GUIDA AGLI OLI D'ITALIA // 2008



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 Zanelli e Cinzia Chiarion

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

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

Prosegue il lavoro dei coniugi Lorenzo Massart e Cinzia Chiarion, il primo in campo vitivinicolo la seconda in quello dell'olio. Dagli 800 olivi aziendali dislocati sui sette ettari di terreno tra Le Rancole e Valloni, arrivano anche quest'anno due oli di buona godibilità, fragranti e caratterizzati entrambi da una vena amara e aromatica che li contraddistingue. Quest'anno le rese sono state superiori rispetto al 2006, è stato diminuito il tempo tra la raccolta delle olive e la molitura (meno di 24 ore) e si è iniziato anche a confezionare bottiglie da 100cc che rappresenteranno il futuro dell'azienda nei prossimi anni.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLONI 2007



Tipologia: Extravergine

Cultivar: Moraiolo 85%, altre varietà 15%

€ 8 (0,250 l)

Lucente giallo dorato con leggere sfumature verdi.

Fine e delicato all'esame olfattivo, ricorda inizialmente dolci note di banana, pompelmo, erbe aromatiche e vaniglia, poi seguite da sensazioni più amare di nocciola, pomodoro verde e carciofo.

La bocca è amara di melanzana, cardo, mallo di noce, salvia e peperone verde. Finale piacevole e piccante. In evoluzione.

Raccolta manuale delle olive a invaiatura, frangitura a ciclo continuo e successiva conservazione in recipienti inox.

A crudo su peperoni ripieni o pomodori di riso, da provare su carpaccio di dentice al pepe rosa.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE RANCOLE 2007



Tipologia: Extravergine

Cultivar: Moraiolo 90%, altre varietà 10%

€ 9 (0,250 l)

Luminoso giallo verde con riflessi dorati.

All'impatto olfattivo si delineano sensazioni amare che ricordano mandorla, erba tagliata, foglia di pomodoro, carciofo e oliva verde.

La bocca rispecchia in pieno le sensazioni espresse al naso, ritornano tutte le note amare arricchite da salvia, basilico, pinolo e melanzana.

Solo alla fine esce una delicata percezione piccante di peperoncino. Piacevole, ma leggermente grasso il finale.

Brucatura manuale delle olive a fine ottobre, olio non filtrato e conservato in recipienti inox di varie capacità.

Ottimo per arricchire passati di legumi come ceci e fagioli o per rendere più interessante il classico branzino con verdure grigliate.

ALTRI PRODOTTI

Vino, formaggio.