

# BIBENDA 2023

---

GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA,  
AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA,  
AI RISTORANTI DI QUALITÀ, ALLE GRAPPE ECCELLENTI.  
DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER CANTINE.

---

**l'Italia a tavola.**



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

# Olio Extravergine di Oliva Valloni

2022 

REGIONI REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO



**Produttore:** Poggiotondo

**Cultivar:** Moraiolo 70%, Leccino 20%, a.v. 10%

**Prezzo:** 9,50 €

**Prezzo al litro:** 38,00 €

**Tipo bottiglia:** 0,250 L

**Confezione/Packaging:** Tradizionale

**Apertura:** Facile

**Gocce:** 4

**Regione:** TOSCANA

Olio d'oliva di categoria superiore  
ottenuto direttamente dalle  
olive e unicamente mediante  
procedimenti meccanici

ITALIANO

0,50 litri e

Prodotto e Imbottigliato da POGGIOTONDO  
di Lorenzo Massari  
Poggiotondo - Subbiano - Italia  
ARO40  
www.poggiotondo.com

Verde oro, abbastanza denso. Apre a sentori vegetali di cicoria di campo, cardo e carciofo, pomodoro e fieno. cenni di frutta secca e pepe bianco. Bocca morbida e lievemente grassa, ben presente la percezione amara, chiude con ricordi di erba falciata.

## Note tecniche di lavorazione

Raccolta manuale a maturazione avanzata, metodo di frangitura in continuo. L'olio non è filtrato, la conservazione avviene in recipienti di acciaio di varie capacità.

## Abbinamento/Utilizzo

Perfetto su vellutata di fagioli cannellino e su un carpaccio di manzo.

# Olio Extravergine di Oliva Le Rancole

2022 

**LE RANCOLE  
2022**

Olio extra vergine ottenuto dagli olivi situati nella zona nord dell'azienda ai piedi del Casentino. Il cultivar è in prevalenza moraiolo.

Le olive sono state brucate a mano ad ottobre e frante, con metodo tradizionale, a poche ore dalla raccolta. Riusciamo così ad ottenere un olio molto fruttato con una piacevole sensazione di amaro, spiccate note erbacee ed una lunga coda aromatica al cardofo. Per proteggere le qualità organolettiche è stato poi imbottigliato a mano in vetro scuro senza essere filtrato. Pertanto un leggero sedimento sul fondo della bottiglia è solo indice di genuinità.

Io e mio marito teniamo fortemente a questa terra ed alla valorizzazione dei suoi prodotti che la natura ed il nostro lavoro permettono di realizzare.

*Cinzia Chiarion*



**LE RANCOLE**  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**2022**

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Stile Natura Casentino

ITALIANO

**LE RANCOLE**  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
**2022**

Prodotto ed imbottigliato da POGGIOTONDO di Lorenzo Massart  
Poggiotondo - Subbiano - Italia

AR040  
[www.poggiotondo.eu](http://www.poggiotondo.eu)

**0,50 litri e**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 ml	
Energia	3404 kJ/828 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	92 g / 14 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g / 0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e dal calore

Consumare preferibilmente entro il 31 maggio 2024

ITALIANO  
Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia

**Produttore:** Poggiotondo

**Cultivar:** Moraiolo 100%

**Prezzo:** 10,00 €

**Prezzo al litro:** 40,00 €

**Tipo bottiglia:** 0,250 L

**Confezione/Packaging:** Tradizionale

**Apertura:** Facile

**Gocce:** 4

**Regione:** TOSCANA

Verde smeraldo, limpido e mediamente denso. Naso intenso nei richiami a foglia di pomodoro, sedano, ravanello e lattuga; prosegue con cenni di frutta secca e toni speziati. Assaggio morbido e strutturato con richiami vegetali e note amare e piccanti in equilibrio.

## Note tecniche di lavorazione

La raccolta è effettuata a invaiatura mediante brucatura manuale. Estrazione con metodo in continuo. Non filtrato è conservato in silos di varie capacità.

## Abbinamento/Utilizzo

Ideale per esaltare un pinzimonio o per arricchire una semplice pasta in bianco.