

BIBENDA 2024

GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA, AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA,
AI 30 RISTORANTI PROTAGONISTI DI QUALITÀ, ALLE GRAPPE ECCELLENTE.
DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER CANTINE CON LE CAMERE SU VIGNA.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio Extravergine di Oliva Le Rancole

2023 

REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO



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

Tonalità giallo verde leggermente velato e abbastanza denso. Toni vegetali di erba falciata, rucola e carciofo, cenni balsamici e di frutta secca descrivono il quadro olfattivo. Vegetale anche all'assaggio, di buona struttura con note piccanti e amare persistenti e in buon equilibrio.

Note tecniche di lavorazione

La raccolta è effettuata a invaiatura mediante brucatura manuale e agevolata. Estrazione con metodo in

continuo. Non filtrato. Conservato in silos di varie capacità.

Abbinamento/Utilizzo

Ideale per esaltare insalata di polpo e patate o una vellutata di fagioli cannellino.

Olio Extravergine di Oliva Valloni

2023 

REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO



Produttore: Poggiotondo

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

Prezzo: 10,00 €

Prezzo al litro: 40,00 €

Tipo bottiglia: 0,250 L

Confezione/Packaging: Tradizionale

Apertura: Facile

Gocce: 4

Regione: TOSCANA

Giallo dorato, velato e abbastanza denso. Approccio olfattivo su delicate sensazioni vegetali: rucola, cicoria di campo e peperone giallo, a seguire fieno, frutta secca e accenti speziati. Gusto di buona struttura e lievemente grasso, con ricordi amari a chiudere.

Note tecniche di lavorazione

Raccolta manuale e agevolata 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

A filo su una tagliata di manzo al rosmarino.