

# L'Olio

CLAUDIA CHIAROTTI



IN ATTESA DELLA NUOVA FRANGITURA, CONCLUDIAMO LA PANORAMICA DEGLI ASSAGGI DELL'OLIO 2011, CHE HA VISTO LA LEADERSHIP DEL SUD ITALIA, CON UN INCREMENTO DEL 20-25% RISPETTO ALLA PRECEDENTE CAMPAGNA OLEARIA. STRAORDINARIA È STATA LA PERFORMANCE DELLA PUGLIA, SEGUITA DALLE OTTIME PRODUZIONI DI CALABRIA E SICILIA. AUSPICHIAMO UNA FORTE RIPRESA PER TOSCANA, UMBRIA E LAZIO, CHE AVEVANO SUBITO CONDIZIONI CLIMATICHE AVVERSE OLTRE ALL'ATTACCO DELLA MOSCA OLEARIA. RIPORTIAMO LE ULTIME DEGUSTAZIONI, CORREDATE DAL GIUSTO ABBINAMENTO E DALLE NOSTRE PAGELLE SUL SISTEMA DI APERTURA.



DA 91 A 100 > OLI DELL'ECCELLENZA



DA 81 A 90 > OLI DI GRANDE LIVELLO E SPICCATO PREGIO




DA 71 A 80 > OLI DI BUON LIVELLO E PARTICOLARE FINEZZA



DA 60 A 70 > OLI DI MEDIO LIVELLO E PIACEVOLE FATTURA






FRANCESCO GABRIELE  
*Via Praino Agostino-Scalo*  
87076 Villapiana CS - 329 7018743



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
IL MIO OLIO 2011

Biologico - Nocellara Messinese 85%  
Frantoio 10%, Coratina 5% - € 10 (0,500 l)  
Verde smeraldo brillante. Al naso ricorda finocchietto selvatico, mela verde, scorza di agrumi, peperone e nocciola, fusi a echi vegetali ed erbacei. All'assaggio presenta chiare note di carciofo e mandorla verde. Chiusura piccante e persistente. Raccolta ad invaiatura per tutte le cultivar, decantazione naturale e conservazione in cisterne sotto azoto. Ottimo su carpaccio di pesce.

 *Come si apre: bene*

