

Terra

Carta degli Oli





carta degli oli

DELICATO

L'Unico, Oliviera, monocultivar Bianchera, Piemonte

Al naso regala immediate sensazioni fruttate e agrumate, poi pomodoro e carciofino. Assaggio tendenzialmente morbido, poco amaro e con un piccante lieve e gradevole. Prezioso su una semplice insalata o su una panzanella.

Moonlight, Evo del Borgo, monocultivar Rasara, Veneto:

Naso gentile nei riconoscimenti maturi di frutta secca, mallo di noce e nocciola, poi mandorla, pinolo e camomilla, chiude con foglia di cardo, erbe aromatiche e accenti di fieno. Bocca più incisiva dell'olfatto con la nota del piccante; l'arrivo dell'amaro chiude con equilibrio. Esalta un baccalà alla vicentina, ma anche un capretto e patate.

Carte Noire DOP Riviera ligure, Roi, monocultivar Taggiasca, Liguria:

Al naso dona un bouquet elegante e fresco, con sentori di erba e carciofo e fruttati di mela verde e oliva. Bocca delicata, ottimamente equilibrata, il retrogusto rivela note di frutta secca. Un olio delicato e piacevolmente equilibrato, per nulla aggressivo e quindi particolarmente adatto per condire pietanze a crudo, ma ottimo anche per esaltare un risotto.





carta degli oli

Olio Evo, Montecappone, monocultivar Ascolana Tenera, Marche:

Naso delicato e articolato su riconoscimenti di foglia di pomodoro, erba appena tagliata e cardo, erbe di campo e aromatiche di timo, pinolo e fondo agrumato. In bocca si presenta soave con amaro leggiadro e piccante in progressione. Ideale su minestre di legumi e carni bianche.

Olio dei venti, Radovic, monocultivar Bianchera - Belica, Friuli Venezia Giulia:

All'olfatto risulta di un fruttato medio-intenso, con sentori di carciofo, mandorla verde e foglia di pomodoro. Il gusto presenta una nota caratteristica di amaro e piccante, che si sposa perfettamente con minestre di verdura, carni alla griglia, polente, formaggi e bolliti misti.





carta degli oli

INTENSO

46° parallelo, Frantoio Riva, monocultivar Casaliva, Trentino:

Si presenta con piacevoli sensazioni d'erba, percezioni aromatiche e vegetali di salvia e timo. Gustoso, con note armoniche di amaro e piccante. Conquista a filo su pane tostato, su formaggi stagionati, su carpacci e tagliate, ma anche su dolci con la ricotta o su un ciambellone.

Olio Evo, Stalù, monocultivar Leccino, Lombardia:

offre profumi di mela gialla, pinolo, vaniglia ed erbe aromatiche, avvolti in un fruttato medio-leggero e contornati da amaro e piccante gradevoli. Ottimo sulle zuppe

Riflessi, Fonte di Foiano, monocultivar Maurino, Toscana:

all'olfatto si apre elegante e ampio con note di pomodoro ed erbe aromatiche, arricchite da note balsamiche di menta, basilico e rosmarino; al palato è avvolgente con toni di lattuga e netto ricordo di pepe nero e mandorla. Amaro e piccante presenti ed equilibrati, con finale dolce in rilievo. È un eccellente accompagnamento per antipasti di fagioli, insalate di legumi, patate, zuppe di farro, risotto con carciofi, coniglio arrosto, pollame al forno, formaggi caprini.

Olio Evo DOP Colline Pontine, Az. Agricola Casino Re, monocultivar Itrana, Lazio:

All'olfatto si esprime deciso e ampio con note verdi di pomodoro e sentore di carciofo. Il gusto è avvolgente, fruttato medio, con amaro e piccante equilibrati e di media intensità. Ideale con bruschetta di pane con datterino rosso e mozzarella di bufala.





carta degli oli

Olio Evo, Decimi, monocultivar Moraiolo, Umbria:

Al naso propone un raffinato ventaglio aromatico che esprime aromi di erbe campestri, foglie di carciofo e cardo, pomodoro verde, pungenti note di peperoncino e toni agrumati in sottofondo. Avvolge il palato con intenso timbro piccante e una dote amara ben integrata.

Consigliato su crudi e sul roast beef.

Zahir, San Comaio, monocultivar Ravece, Campania:

Naso che evoca sentori di acacia, tiglio, erbe officinali, frutta a polpa gialla e scorza di limone. Strutturato al palato, si dipana evidenziando note di pinolo, finocchietto selvatico e cannella. Sensazioni di piccante con moderata scia finale di amaro. Ottimo con i pomodori, su verdure di stagione grigliate e sulle paste.

Olio Evo Colle d'Angiò, Tamaro, monocultivar Rumignana, Molise:

Naso complesso, netto nelle note vegetali di foglia di pomodoro, agrume verde, ricordi puliti di buccia di melanzana, rucola, ravanello, carciofo e mandorla verde. Sorso strutturato, ottimo il bilanciamento tra le percezioni piccante ed amare. Perfetto sul baccalà o su carne di vitello.

L'oro colato, Tenute Giardini Santo Stefano, monocultivar Pendolino, Basilicata:

Carattere deciso e seducente. Sensazione olfattiva di erba fresca e toni di mandorla fresca. In bocca sprigiona un retrogusto piccante. Si consiglia su carpacci o su minestre di verdura o legumi.





carta degli oli

MOLTO INTENSO

Olio Evo, Garra, monocultivar Intosso, Abruzzo:

Al naso offre sentori vegetali di passata di pomodoro, verdure di campo, erba tagliata, rucola, mentuccia, peperone giallo e cardo seguiti da mandorla, timo e maggiorana e da un finale agrumato. Gusto deciso, dal corpo strutturato, caratterizzato da percezioni piccanti e da un'incisiva nota amara, ben equilibrato e rifinito dal ritorno delle sensazioni vegetali. Esalta carciofi, verdura cotta e da provare su un ragù di coniglio.

Stiffonte, Palazzo di Varignana, monocultivar Correggiolo, Emilia Romagna:

gusto equilibrato al palato con note vegetali fresche, nelle quali spiccano il carciofo, rucola e mandorla fresca in piacevole contrasto con un sapore amaro e piccante ben dosati sul finale. Accompagna piatti preferibilmente a crudo, ideale su bruschette, zuppe di legumi, pinzimonio e carne alla griglia.

Tonda Iblea, Cinque Colli, monocultivar Tonda Iblea, Sicilia:

Al naso è intenso con profumi vegetali di foglia di pomodoro e salvia, oliva verde e lievi sentori balsamici. In bocca regala equilibrio tra piacevoli percezioni amare e piccanti, di buon corpo e lunga persistenza con ricordi speziati. Esalta il baccalà, una splendida bruschetta, ma anche zuppe di legumi.





carta degli oli

Olio Evo Biologico, Accademia Olearia, monocultivar Bosana, Sardegna:

Dolci note di scorza di agrume candito e sambuco si fondono con profumi di cannella, erbe officinali, soffi balsamici e vegetali. Ricco e opulento al palato, svela sentori di mandorla, spezie dolci e erbe di campo, di grande suggestione. Con energia, ondeggi tra le sensazioni di amaro e piccante, accompagnando un finale di significativa persistenza. Si accompagna splendidamente a paste ripiene, pecorini, bruschette.

Il Classico, De Carlo, Coratina e Ogliarola, Puglia:

Olfatto con note di cuore di carciofo, erba falciata, maggiorana, pomodoro e mandorla dolce. Gusto elegante, morbido ma intenso di aromi, di perfetto equilibrio l'asse amaro-piccante. Perfetto su preparazioni di pesce, sughi, carni arrosto, zuppe di legumi.

Olio Evo Biologico, Agribio La Goccia Pura, monocultivar Coratina, Calabria:

Olfatto complesso ed articolato, lungo nei toni iniziali di mandorla, foglia di pomodoro, poi nette sensazioni vegetali di carciofo, cardo, cicoria; chiude con salvia e agrume maturo. Strutturato, piccante in grande evidenza, ottimo il tono dell'amaro. Accompagna costelette di agnello, un capretto al forno con patate, piatti al tartufo estivo.



