



1 • SOTTO 10 EURO

2 • 11-20 EURO

3 • 21-25 EURO

4 • 26-30 EURO

5 • SOPRA 30 EURO

fasce di prezzo al litro



L'invenzione del blend è un'arte nata in Toscana che però negli ultimi anni è stata un po' messa in ombra dalla produzione di oli monovarietali. La classifica di alcuni tra i migliori "oliaggi" d'Italia dimostra però che al di là delle mode e delle tendenze gli extravergine da cultivar diverse raggiungono livelli di grande eccellenza

*Hanno collaborato: Antonio Boco, Elisabetta De Blasi, Paolo De Cristofaro, Indra Galbo, Leonardo Romanelli, Matteo Savignano, Fabrizio Trezzi*



## EMOZIONE Decimi

VIA PRIGIONIERI, 19  
BETTONA (PG)  
TEL. 075 987304  
WWW.DECIMI.IT

**ULIVETO PROPRIO: si**  
**FRANTOIO AZIENDALE: si**  
**FASCIA DI PREZZO: 5**



**AZIENDA.** Se ci chiedessero un solo nome per sintetizzare la qualità assoluta del movimento umbro legato all'olio extravergine, con ogni probabilità risponderemmo Decimi. Qui il connubio tra valori tradizionali e modernità è la vera cifra stilistica di questa realtà magnifica che sta facendo parlare di sé un po' ovunque.

**OLIO.** L'extravergine Emozione (moraiole, san felice, frantoio e leccino) è a dir poco strepitoso. Le nuance aromatiche ricordano il muschio e le erbe officinali, la bocca ha un lieve tocco di frutta gialla, prima di divampare sul fronte erbaceo e delle note verdi, chiuse da un amaro e un piccante assai decisi ma in autentica simbiosi.

**ABBINAMENTI.** Carni rosse alla brace.

## AFFIORATO Frantoio Intini

C.DA POPOLETO  
ALBEROBELLO (BA)  
TEL. 080 4325983  
WWW.OLIOINTINI.IT

**ULIVETO PROPRIO: si**  
**FRANTOIO AZIENDALE: si**  
**FASCIA DI PREZZO: 3**

**AZIENDA.** E' il 1928 quando, in Agro di Alberobello, conosciuta in tutto il mondo per il patrimonio antropico dei trulli, nasce l'azienda agricola Intini. Il frantoio è aperto alle visite, con l'ausilio di una guida e di un video che spiega le varie fasi della lavorazione, e degustazione finale.

**OLIO.** L'Affiorato è un blend di olivastra, provenzale e coratina, con un fruttato tra il medio e l'intenso che al naso entra fresco con note di carciofo, pomodoro, mandorla matura, cardo e ortica. In bocca è fresco di verde vegetale con un piccante energetico e persistente, con toni pepati.

**ABBINAMENTI.** Insalata, pinzimonio e bruschetta.



## VIUZZO DOP CHIANTI CLASSICO BIO Pruneti

VIA DELL'OLIVETO, 24  
GREVE IN CHIANTI (FI)  
TEL. 055 8555091  
WWW.PRUNETI.IT

**ULIVETO PROPRIO: si**  
**FRANTOIO AZIENDALE: si**  
**FASCIA DI PREZZO: 5**



**AZIENDA.** Da più di un secolo l'azienda commercializza prodotti coltivati nei propri terreni nel Chianti Classico, una tradizione familiare che viene portata avanti dai fratelli Gionni e Paolo. All'olio extravergine di oliva, ottenuto dagli oltre 65 ettari di uliveto nelle quali dimorano più di 12.000 piante, si è affiancata la coltivazione dell'iris, e dello zafferano.

**OLIO.** Questo blend di frantoio, moraiole e leccino possiede un bouquet stuzzicante dove cenni di spezie si alternano a sentori freschi, mentolati, con qualche nota vegetale. Grintoso l'attacco in bocca, saporito, vivace, regala un retrogusto di mandorla.

**ABBINAMENTI.** Carni rosse grigliate, cavolo nero.

## RARO Madonna dell'Olivo

VIA GARIBALDI, 18  
SERRE (SA)  
TEL. 0828 974950  
WWW.MADONNAOLIVO.IT

**ULIVETO PROPRIO: si**  
**FRANTOIO AZIENDALE: si**  
**FASCIA DI PREZZO: 4**

**AZIENDA.** Ci ha ormai abituato a standard straordinari, l'azienda guidata da Antonino Mennella, diventata in poco tempo un punto di riferimento obbligati per gli appassionati di olio, in Campania e non solo. Oltre sei ettari di uliveto che dominano, dalle colline di Serre, il parco archeologico di Paestum.

**OLIO.** Blend paritario di ravece e rotondella, dal profilo aromatico quasi stordente per l'intensità delle sue note di pomodoro verde e ortica. Il passo del fuoriclasse è confermato da una bocca perfettamente dosata nella scia amara, incisiva e progressiva.

**ABBINAMENTI.** Zuppe saporite di pesce.





## IGP TOSCANO Carraia

PODERE CARRAIA, 47  
TREQUANDA (SI)  
TEL. 0577 665208

**ULIVETO PROPRIO: si**  
**FRANTOIO AZIENDALE: si**  
**FASCIA DI PREZZO: 4**

**AZIENDA.** Sulle colline del comune di Trequanda vengono coltivate le più famose cultivar toscane: leccino, frantoio, correggiolo, pendolino, moraiolo e l'olivastra seggianese. Dal 1999 Franco Bardi produce un Dop Terre di Siena, un Igp Toscano e un Oliandolo Bardi. La raccolta precoce a mano e la molitura entro le 24 ore dalla raccolta lo rendono un extravergine di grande qualità.

**OLIO.** Un delizioso blend dal bagaglio aromatico intrigante, soprattutto vegetale, dove si stacca la foglia di pomodoro, all'inizio, per poi aprirsi a note mentolate, gradevoli, con cenni balsamici e basilico. Al gusto è ben equilibrato, denso senza eccessi con un retrogusto di ortica ben delineato.

**ABBINAMENTI.** Finocchi grigliati, ricotta al naturale, orata al forno.



## TESORO DOP VAL DI MAZARA Feudo Disisa

C.DA DISISA SP 30 KM 6  
MONREALE (PA)  
TEL. 091 588557  
WWW.OLIODISISA.COM

**ULIVETO PROPRIO: si**  
**FRANTOIO AZIENDALE: si**  
**FASCIA DI PREZZO: 2**

**AZIENDA.** L'uliveto occupa circa 60 dei 400 ettari di questa tenuta di proprietà della famiglia Di Lorenzo dall'Ottocento e le varietà che vi si possono trovare sono quelle tipiche del territorio distribuite in oltre 9.000 alberi.

**OLIO.** Un gran siciliano, blend paritario di nocellara, cerasuola e biancolilla delicato ma dalla grande complessità: nuance di camomilla, mandorla e cardo si percepiscono al naso, mentre in bocca domina la mandorla dolce.

**ABBINAMENTI.** Crudi di pesce, carpacci di carne.



## DOP CANINO Cerrosguhero - Laura De Parri

S.S. 312 KM. 22,600  
CANINO (VT)  
TEL. 0761 438594  
WWW.OLIOCERROSGUHERO.IT

**ULIVETO PROPRIO: si**  
**FRANTOIO AZIENDALE: si**  
**FASCIA DI PREZZO: 2**

**AZIENDA.** La proprietà è nel cuore della Dop Canino, su terreni tufacei a base argillosa, conta su 210 ettari circondati da pascoli e boschi di cui 20 di uliveto con 5.000 piante di varietà caninese, frantoio, pendolino, leccino e maurino.

**OLIO.** Un delizioso blend di caninese (70%) e frantoio, che dimostra una bella costanza qualitativa negli anni. Quello di quest'anno ha un fruttato medio con note erbacee e balsamiche; in bocca si presenta con un equilibrato amaro/piccante e sentori di mandola amara, erbe officinali e pepe nero con un finale piacevolmente piccante e lungo.

**ABBINAMENTI.** Carne rossa al sangue, insalate e verdure cotte.



## IL TRATTURELLO Parco dei Buoi

C.DA PIANE DI LARINO, 71  
LARINO (CB)  
TEL. 0875 604971  
WWW.PARCODEIBUOI.COM

**ULIVETO PROPRIO: si**  
**FRANTOIO AZIENDALE: no**  
**FASCIA DI PREZZO: 2**

**AZIENDA.** Fattoria Parco dei Buoi è stata fondata nel 1999 da Pia Mariani. Qui svolgono diverse attività agricole tipiche della zona, quali la produzione casearia, l'allevamento di bestiame e ovviamente la coltivazione olivicola. La proprietà è di 20 ettari di terreni agricoli di cui 7 dedicati alla coltura olivicola.

**OLIO.** Elegante blend da olive gentile di Larino, frantoio, leccino e moraiolo. All'olfatto sprigiona note di erba fresca, pomodoro e mandorla. Al gusto appare un po' timido in entrata, subito dopo però fuoriescono in serie i toni piccanti e quelli amari che richiamano il pompelmo e la cicoria. Olio delicato e complesso.

**ABBINAMENTI.** Grigliata di pesce misto, rape e fagioli bianchi.

