

# *La Carta degli Oli*



# La Carta degli Oli

## LOMBARDIA - LAGO DI COMO - OLIO LAGHI LOMBARDI LARIO DOP

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Produttori:</b>          | Az. Agric. Poppo - Az. Agric. Fistorazzi   |
| <b>Zona di origine:</b>     | Lago di Como   |
| <b>Altitudine:</b>          | ca. 250/300 m s.l.m.   |
| <b>Varietà di olive:</b>    | Frantoio, Casaliva e Leccino   |
| <b>Sistema di raccolta:</b> | direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.  |
| <b>Estrazione:</b>          | tradizionale (macina a pietra e presse) entro tre giorni dalla raccolta  |
| <b>Colore:</b>              | verde-giallo   |
| <b>Profumo:</b>             | fruttato leggero;  |
| <b>Sapore:</b>              | fruttato leggero con eventuale presenza di leggera sensazione di amaro e piccante;   |
| <b>Grado di acidità:</b>    | acidità massima totale espressa in acido oleico, non superiore a 0,50G per 100g di olio  |
| <b>Impiego ideale:</b>      | antipasti di crostacei, molluschi gratinati, zuppe di funghi, primi piatti di verdure in bianco, secondi di pesce di lago, carni bianche, cacciagione di piccolo taglio. |

● bottiglie da 50cl



## LOMBARDIA - LAGO DI COMO - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - VANINI

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Zona di origine:</b>     | Lago di Como e Abruzzo                                      |
| <b>Altitudine:</b>          | ca. 250/300 m s.l.m.  |
| <b>Varietà di olive:</b>    | Frantoio, Leccino, Gentile di Chieti                        |
| <b>Sistema di raccolta:</b> | brucatura a mano  |
| <b>Estrazione:</b>          | tradizionale (macina a pietra e presse idrauliche)          |
| <b>Colore:</b>              | giallo con riflessi verdi                                   |
| <b>Profumo:</b>             | netto d'oliva   |
| <b>Sapore:</b>              | equilibrato con riflessi di mandorla dolce ed erbe di campo |
| <b>Grado di acidità:</b>    | inferiore allo 0,3 - 0,4%                                   |
| <b>Impiego ideale:</b>      | pesce, zuppe, carpaccio di carne                            |

● bottiglie da 50cl  
● bottiglie da 75cl  
● latte da 3l



## LOMBARDIA - LAGO DI COMO - OLIO EXTRAVERGINE "AFFIORATO" - VANINI

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Zona di origine:</b>     | Lago di Como                                |
| <b>Altitudine:</b>          | ca. 250/300 m s.l.m.                        |
| <b>Varietà di olive:</b>    | Frantoio, Leccino, Pendolino                |
| <b>Sistema di raccolta:</b> | brucatura a mano                            |
| <b>Estrazione:</b>          | tradizionale (macina a pietra e presse)     |
| <b>Colore:</b>              | giallo con riflessi verdi                   |
| <b>Profumo:</b>             | netto d'oliva                               |
| <b>Sapore:</b>              | equilibrato di erba, verdure                |
| <b>Grado di acidità:</b>    | inferiore allo 0,3 - 0,4%                   |
| <b>Impiego ideale:</b>      | zuppe, insalate, pesce e carpaccio di carne |

● bottiglie da 50cl



## LOMBARDIA - LAGO DI GARDA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "GARDA BRESCIANO DOP" - OLEARIA CALDERA

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Zona di origine:</b>     | Lago di Garda   |
| <b>Varietà di olive:</b>    | Casaliva, Frantoio, Leccino   |
| <b>Sistema di raccolta:</b> | brucatura a mano  |
| <b>Estrazione:</b>          | ciclo continuo  |
| <b>Colore:</b>              | giallo con riflessi verdi   |
| <b>Profumo:</b>             | delicato  |
| <b>Sapore:</b>              | fruttato  |
| <b>Impiego ideale:</b>      | su piatti a sapore delicato come pesce d'acqua dolce, verdure, carni bianche e pasticceria fine |

● bottiglie da 50cl



# La Carta degli Oli

## LOMBARDIA - LAGO DI GARDA - OLIO EXTRAV. DI OLIVA "FRANTO" - OLEARIA CALDERA

- Zona di origine:** nazionale  
**Varietà di olive:** Leccino, Frantoio, Ogliarola, Coratina  
**Sistema di raccolta:** brucatura a mano  
**Estrazione:** ciclo continuo  
**Colore:** verde con riflessi gialli  
**Profumo:** fresco con sentori vegetali  
**Sapore:** aromatico leggermente erbaceo e molto equilibrato  
**Impiego ideale:** in cottura su tutti i tipi di piatti
- bottiglie da 75cl



## LIGURIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "SELEZIONE" - POLLA

- Zona di origine:** nazionale  
**Altitudine:** collina (400-500m)  
**Varietà di olive:** Leccino  
**Sistema di raccolta:** brucatura a mano  
**Estrazione:** prima spremitura a freddo  
**Colore:** giallo intenso  
**Profumo:** intenso  
**Sapore:** fruttato  
**Grado di acidità:** inferiore allo 0,5%  
**Impiego ideale:** a crudo su carni, verdure e primi piatti
- bottiglie da 75cl



## LIGURIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TAGGIASCA - FERRARI

- Zona di origine:** Ponente Ligure - Ranzo (IM)  
**Altitudine:** ca. 300 m s.l.m.  
**Varietà di olive:** prevalentemente Taggiasca  
**Sistema di raccolta:** brucatura a mano  
**Estrazione:** estrazione a freddo entro le 48 ore, imbottigliamento senza filtrazione e successivo stoccaggio in magazzino interrato.
- Colore:** dal giallo verde a giallo dorato a seconda del grado di maturazione delle olive
- Profumo:** delicato di oliva  
**Sapore:** delicato, leggermente fruttato con sentore di carciofi  
**Grado di acidità:** inferiore allo 0,4 %  
**Impiego ideale:** a crudo su tutti i piatti delicati
- bottiglie da 75cl
  - latte da 5l



## LIGURIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "CRU MUELA" - SOMMARIVA

- Zona di origine:** nazionale  
**Altitudine:** collina (400-500m)  
**Varietà di olive:** Taggiasca, Leccino, Frantoio e Gentile  
**Sistema di raccolta:** brucatura a mano  
**Estrazione:** molitura a freddo entro le 24 ore con sgocciolamento naturale  
**Colore:** giallo con riflessi verdi leggermente velato  
**Profumo:** fruttato di media intensità, fresco con sentori vegetali  
**Sapore:** equilibrato con sentori di mandorla e carciofo  
**Grado di acidità:** inferiore allo 0,28 %  
**Impiego ideale:** a crudo su piatti di pesce e carne, primi piatti e zuppe
- bottiglie da 75cl
  - spray da 25cl



# La Carta degli Oli

## TOSCANA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO - FATTOI

**Zona di origine:** Montalcino  
**Altitudine:** collina (400-500m)  
**Varietà di olive:** Frantoio, Moraiolo, Leccino  
**Raccolta:** brucatura a mano  
**Estrazione:** a freddo subito dopo la raccolta  
**Sapore:** fruttato e fragrante  
**Grado di acidità:** 0,28 %  
**Impiego ideale:** a crudo  
● bottiglie da 75cl



## ABRUZZO - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SANTOLERI

**Zona d'origine:** Piane di Caprafico, Guardiagrele, CH  
**Altitudine:** mt 500 slm  
**Varietà di olive:** Leccino, Gentile di Chieti e Intosso.  
**Sistema di raccolta:** brucatura a mano  
**Estrazione:** a freddo, utilizzando le macine a molazza ed evitando il filtraggio.  
**Colore:** giallo/verde  
**Profumo:** non molto inteso ma caratteristico  
**Sapore:** intenso di frutto, di erba con sentori di pomodoro e melanzana leggermente amaro e piccante  
**Grado di acidità:** inferiore allo 0,3%  
**Impiego ideale:** l'olio di Caprafico e ideale per condire primi piatti, pur non avendo un profumo spiccato.  
● bottiglie da 75cl



## SICILIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FIORE DEL BELICE" - LOMBARDO

**Zona d'origine:** provincia di Trapani, comuni di Castelvetrano e Campobello di Mazara  
**Varietà di olive:** Nocellara del Belice  
**Sistema di raccolta:** brucatura a mano  
**Estrazione:** a freddo, impianto continuo moderno  
**Aspetto:** leggermente velato  
**Colore:** verde intenso  
**Profumo:** fresco di oliva  
**Sapore:** fruttato moderatamente amaro e piccante, con piacevoli sentori di carciofo e note erbacee  
**Grado di acidità:** inferiore allo 0,2%  
**Impiego ideale:** su antipasti di verdure gratinate e di olive al naturale, su primi piatti con crostacei, zuppe di legumi, pesci arrosto e carni rosse ai ferri.  
● bottiglie da 75cl  
● latte da 5l



## PUGLIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRE DI BARI DOP" - DE CARLO

**Zona di origine:** Bitritto - Tenuta Torre di Mossa  
**Altitudine:** 150 m. - s.l.m.  
**Varietà di olive:** Ogliarola Baresana e Coratina  
**Sistema di raccolta:** brucatura a mano  
**Estrazione:** a freddo entro le 24 ore con macine in granito  
**Colore:** giallo dorato con riflessi verdi, leggermente velato.  
**Profumo:** ampio e complesso, ricco di note vegetali di erbe di campo e sottili note di officinali, con sentori di maggiorana e mandorla verde.  
**Sapore:** morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante contenuti e molto armonici.  
**Grado di acidità:** inferiore allo 0,3%  
**Impiego ideale:** su antipasti di pesce di mare o di lago, crostacei al vapore, primi piatti bianchi con verdure, preparazioni di pesce arrosto o alla griglia e su carni bianche.  
● bottiglie da 50cl "Tenuta Torre di Mossa"  
● bottiglie da 10cl "Tenuta Torre di Mossa"  
● latte da 3l "il Classico"  
● bottiglie in ceramica dipinta a mano da 25cl "il Classico"



Sono disponibili gli Oli Extravergine Aromatizzati al **tartufo**, **mandarino**, **limone**, **peperoncino**, **basilico**, **funghi porcini**