

l'Olio

IL LIBRO GUIDA AGLI OLI D'ITALIA // 2008



BIBENDA *Editore*

Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

l'Olio dei Sassi

L'OLIO DEI SASSI

Via Casalnuovo, 106 - 75100 Matera - Tel. 0835 314406 - Fax 0835 090191

www.oliodeisassi.com - info@oliodeisassi.com

Anno di fondazione: 1996

Proprietà: Cosimo Vitale

Oleologo: n.d.

Ettari totali di oliveti di proprietà: 8,5 + 8 in affitto

Numero piante di olivo: 4.000

Vendita diretta prevista: sì

Vendita per corrispondenza: sì

Contatto per gli acquisti: www.oliodeisassi.com

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: da Matera imboccare la SS7 in direzione di Potenza; l'azienda si trova a 4 chilometri dal centro in Località Sant'Eligio.

Una brillante prestazione quella dell'azienda situata nel materano, cuore produttivo della Basilicata olivicola. Dell'assemblaggio degustato convincono soprattutto la vivacità aromatica e la capacità di sposarsi facilmente con una moltitudine di pietanze grazie all'esplicita pacatezza delle sensazioni gustative. Mai come in questo caso vale la pena intraprendere un viaggio alla scoperta dei luoghi da cui proviene questo prodotto, il piccolo centro rinomato per la sua particolare architettura caratterizzata da interi quartieri scavati nella roccia ed i sassi "scolpiti" a ridosso di un profondo burrone detto gravina, incantano i visitatori in sosta in questo lembo di terra mediterranea, dove la bellezza della natura e i ritmi tutt'altro che spasmodici diventano l'imperativo da seguire.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2007



Tipologia: Extravergine

Cultivar: Ogliarola del Bradano 40%, Coratina 30%, Frantoio 20%, Carolea 10%

€ 7 (0,750 l)

Veste verde brillante dai riflessi dorati e grande densità, evidenza un quadro olfattivo ben espresso, contrassegnato da ricordi di mela gialla, pinolo, carciofo ed erbe aromatiche.

Pieno e di appropriata rispondenza, al gusto è intriso di aromi fruttati completati da toni di mandorla e nocciola, ottimamente bilanciato assicura rotondità e al contempo guizzi fenolici. Chiude la fase gustativa con un finale dalla buona persistenza.

Raccolta delle drupe effettuata per mezzo di abbacchiatori, frangitura con molazze in granito ed estrazione a ciclo continuo con resa di 15 litri per quintale di olive. Leggera filtrazione e conservazione in silos di acciaio.

Ottimo su un'insalata di mare, su una caponata, o su un carpaccio di manzo.

ALTRI PRODOTTI

Vino, sott'oli.

Soltanto la conoscenza del meglio
garantisce la conoscenza dell'olio.
2000 Oli recensiti,
oltre 400 Aziende Italiane:
il meglio del nostro Paese.

ISBN 978-88-88439-23-5



9 788888 439235