

2002



GUIDA AGLI
EXTRAVERGINI

280 aziende e 350 oli d'Italia



Slow Food Editore



MATERA

Angela Cifarelli

Via Casalnuovo, 106
Tel. 0835 334067 - 335 8152756 - 338 1603893
E-mail: info@oliodeisassi.com
Web: www.oliodeisassi.com

Il segreto del successo della famiglia Cifarelli, da qualche anno impegnata in campo olivicolo e oleario, è stata la buona informazione che ha portato all'acquisizione di una adeguata competenza nel settore e alla razionale organizzazione della conduzione agraria.

La signora Angela, il marito Nicola e il figlio Cosimo formano il piccolo, stimato team aziendale a cui vanno riconosciuti intendimenti perfezionistici nella ricerca e nello sviluppo della qualità.

La selezione Olio dei Sassi è ottenuta da circa 3600 piante di varietà Coratina, Frantoio, Carolea e Ogliarola del Bradano provenienti dagli otto ettari olivati di proprietà, situati sulle colline della contrada Sant'Eligio, a un passo da Matera. Nonostante la siccità che ha penalizzato la produzione, l'extravergine sa dire la sua: il profumo è fresco, delicato, fine, si riconoscono sentori di erba tagliata, pomodoro e carciofo e altre note vegetali che ricordano le erbe spontanee della campagna materana. La bocca è dolce e pastosa, accompagnata da aromi sottili e persistenti, sostenuta da un leggero piccante.



Olio Extravergine di Oliva
Olio dei Sassi 2001-02



BASILICATA