

2005

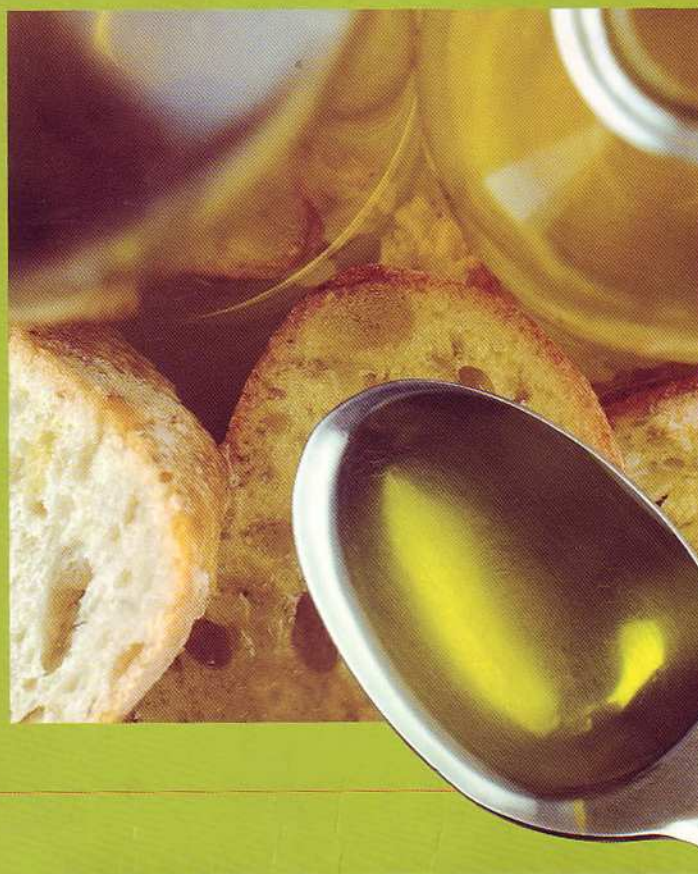


GUIDA AGLI EXTRAVERGINI

530 aziende e 700 oli di qualità



Slow Food Editore



MATERA

Angela Cifarelli

Via Columella, 20
Tel. e fax 0835 312380
E-mail: info@oliodeisassi.com
Internet: www.oliodeisassi.com

Insieme al suo nome Angela Cifarelli continua a diffondere in tutta Italia il nome di Matera, dei suoi storici rioni, del suo bellissimo territorio. Tutto questo grazie all'ottima organizzazione e all'unità del team familiare: non c'è altro segreto alla base delle soddisfazioni che L'Olio dei Sassi sta regalando sia ai Cifarelli, sia ai numerosi appassionati e gourmet. E dire che l'avventura dell'olio è partita solo alcuni anni orsono, quasi per sfida: tutto iniziò con l'impianto di un grande oliveto di circa 8 ettari e 3500 piante di Ogliarola del Bradano, Frantoio, Coratina e Carolea. Oggi le piante hanno iniziato a produrre a regime, i frutti sono curati in tutte le fasi della filiera e raccolti manualmente per essere avviati celermente al frantoio per la lavorazione.



Olio Extravergine di Oliva L'Olio dei Sassi



Alla vista si presenta limpido e di colore giallo con riflessi verdi, ma è al naso che rivela il suo profilo varietale nettamente erbaceo, di cicoria ed erba tagliata. Segue in bocca un ingresso dolce che si distende su una lieve sensazione astringente: netto il richiamo a erbe amare, per una conclusione caratterizzata dal gradevole e tipico timbro piccante.

BASILICATA