

TRIBUNDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

40 duemiladodici

l'Olio 2011

CLAUDIA CHIAROTTI

UN 2011 POSITIVO, CHE HA VISTO UN INCREMENTO PRODUTTIVO NAZIONALE DI CIRCA IL 20%. LA LEADERSHIP DEL SETTORE LA RICONQUISTA IL SUD ITALIA, CON UN AUMENTO DEL 20-25% RISPETTO ALLA PRECEDENTE CAMPAGNA OLEARIA. IL MERITO MAGGIORE SI DEVE ALLA STRAORDINARIA PERFORMANCE DELLA PUGLIA, SEGUITA DALLE OTTIME PRODUZIONI DI CALABRIA E SICILIA. IL CENTRO-NORD ANNOTA INVECE I CALI MAGGIORI, CHE TOCCANO PICCHI ANCHE DEL -40% IN TOSCANA, UMBRIA E LAZIO, A CAUSA DI CONDIZIONI CLIMATICHE AVVERSE E DELLA MOSCA OLEARIA CHE HA COLPITO LA COSTA TIRRENICA NEL MESE DI LUGLIO. NONOSTANTE TUTTO QUESTO LA PRODUZIONE ITALIANA SI ATTESTA NUOVAMENTE COME UNA DELLE MIGLIORI DI TUTTO IL BACINO DEL MEDITERRANEO. RIPORTIAMO ALCUNI ASSAGGI DELLA NUOVA FRANGITURA CORREDATI DA UN GIUSTO ABBINAMENTO.

- DA 91 A 100 > Oli dell'ECCELLENZA
- DA 81 A 90 > Oli di GRANDE LIVELLO E SPICCATO PREGIO
- DA 71 A 80 > Oli di BUON LIVELLO E PARTICOLARE FINEZZA
- DA 60 A 70 > Oli di MEDIO LIVELLO E PIACEVOLE FATTURA



NON USATE OLIO PRODOTTO CON OLIVE NON ITALIANE!
L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NON PUÒ COSTARE MENO DI 13 EURO AL LITRO



SALADINI PILASTRI
Via Saladini, 5
63078 Spinetoli AP
0736 899534



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
MONOCULTIVAR TENERA ASCOLANA 2011
Extravergine - Ascolana 100% - € 12 (0,500 l)
Verde topazio. Naso ricco di melanzana, pomodoro, carciofo, mela, mallo di noce, sambuco e bergamotto. In bocca ha struttura, con buona proporzione tra le note amare di carciofo e quelle piccanti di peperoncino. Grintoso e persistente. Frangitura in continuo, filtrazione e conservazione in tini di acciaio. Su zuppa di legumi.

 Come si apre la bottiglia: bene