



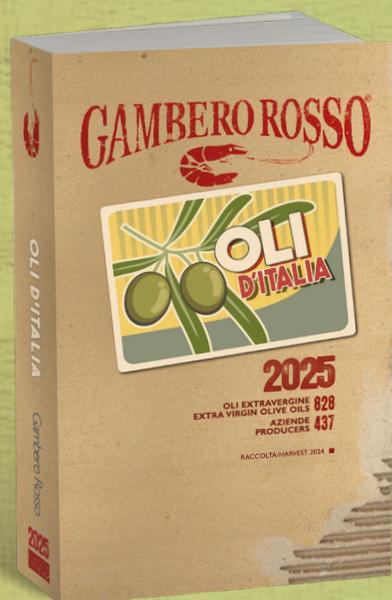
GAMBERO ROSSO

presenta

Guida all'assaggio degli oli extravergine

di Indra Galbo

Editor e Capo Panel Oli d'Italia del Gambero Rosso



in collaborazione con



L'analisi sensoriale degli oli d'oliva

L'analisi sensoriale, intesa in senso ampio, è il risultato di una complessa interazione dinamica tra diversi fattori fisiologici, sociologici, culturali ed economici. È infatti uno strumento che ognuno di noi utilizza quotidianamente per giudicare e scegliere cibi, vestiti, strumenti di lavoro, persone, attraverso, appunto, gli organi sensoriali umani.

Come tutte le cose umane, quando una persona esprime un giudizio non fa altro che bilanciare modelli positivi e negativi che ha già in memoria; così le persone che partecipano al gruppo di assaggio "Panel test" sono istruite ed allenate a memorizzare modelli positivi e negativi dell'olio. Dei modelli positivi vengono memorizzate le sensazioni gradevoli che discendono dalle sostanze naturali del frutto sano e fresco e che costituiscono complessivamente la caratteristica fondamentale dell'olio d'oliva: il fruttato.

Dei modelli negativi vengono, invece, memorizzate le sensazioni sgradevoli, dette appunto difetti organolettici, che discendono dalle sostanze dei processi di degradazione del frutto.



Guida alla degustazione dell'olio extravergine

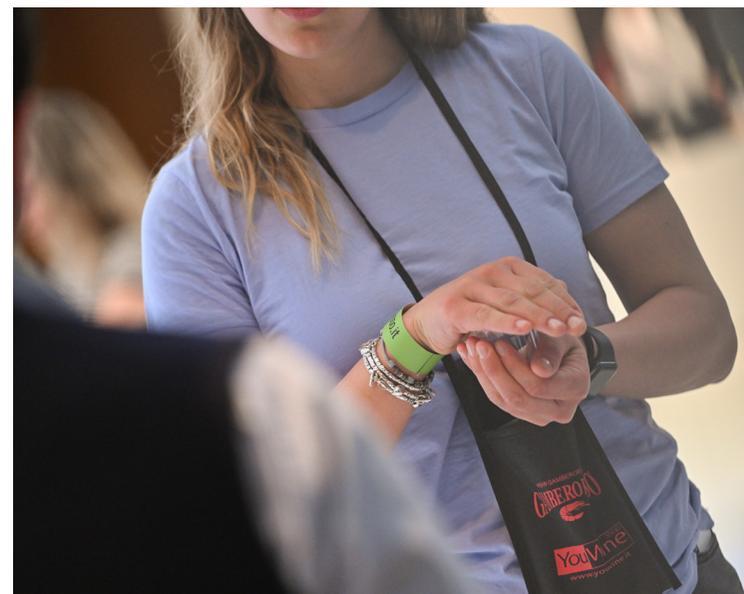
L'analisi sensoriale dell'olio ha regole precise, seguite dai panel test ufficiali per valutare gli oli extravergine, tuttavia, è possibile seguire alcuni criteri anche per una valutazione personale e "domestica", per imparare a riconoscere l'extravergine migliore o, semplicemente, quello che piace di più. Gli oli extravergine, infatti, si dividono principalmente per categorie di fruttato (insieme delle sensazioni gradevoli dell'olio date dalle sostanze presenti nel frutto sano e fresco), che può essere leggero, medio o intenso. Inoltre, alcune varietà tendono a dare oli naturalmente più dolci o al contrario molto amari e piccanti. Ferma restando l'assenza di difetti, la scelta tra queste tipologie può variare a seconda dell'uso e degli abbinamenti, ma soprattutto in base ai gusti personali.

Analisi olfattiva

Versare in un bicchierino una piccola quantità d'olio. Scaldare leggermente con le mani per favorire la diffusione delle componenti volatili, poi aspirare profondamente con entrambe le narici. Ripetere dopo un certo periodo di tempo, poiché l'olfatto tende facilmente all'assuefazione.

Analisi gustativa

Si assume una piccola quantità d'olio dal bicchierino senza deglutirlo ma cercando di spanderlo sull'intera cavità orale con l'operazione detta strippaggio, ispirando aria contemporaneamente alla suzione per ossigenare l'olio e rotearlo nella bocca. Dall'assaggio si rilevano consistenza e fluidità dell'olio ma anche sensazioni di dolce, amaro o piccante (queste ultime due, in particolare, sono caratteristiche positive) e altri sentori come la mandorla, l'oliva verde o matura, il carciofo.



I consigli per non sbagliare l'abbinamento olio/cibo

1 L'extravergine può essere abbinato per "assonanza"

Se abbiamo un olio che ci regala profumi di pomodoro (per esempio la DOP Monti Iblei o la DOP Colline Pontine) lo abbineremo a piatti a base di pomodoro. Se invece abbiamo un olio molto amaro (ad esempio da cultivar Moraiolo o Coratina) lo utilizzeremo con cibi amari come radicchio, rucola, o piatti regionali in cui spicca la componente vegetale ed erbacea.

2 Dove utilizzare gli oli dal fruttato leggero o medio

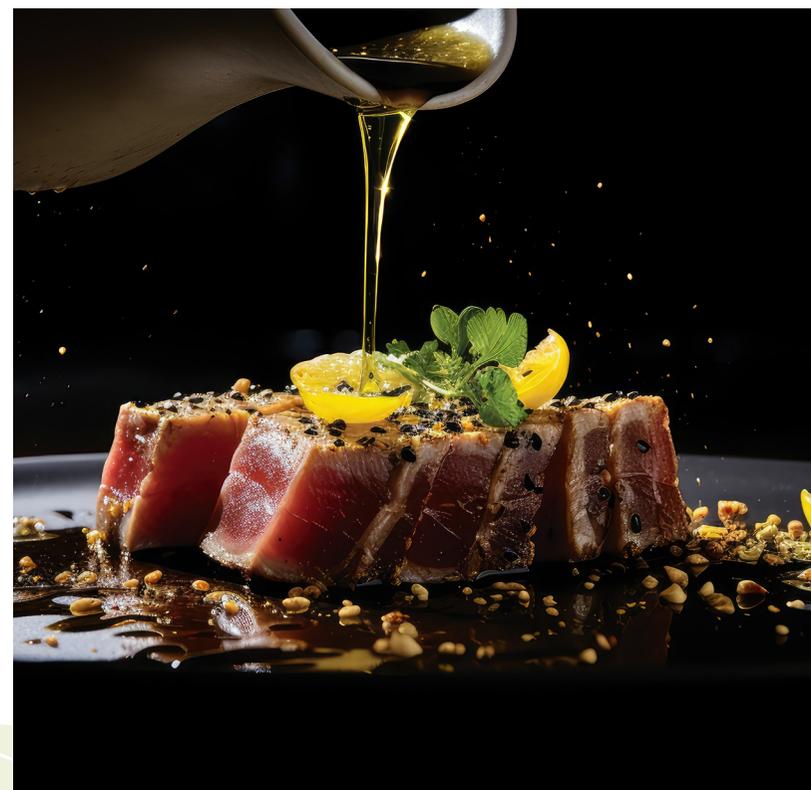
Il rischio di utilizzare un olio troppo intenso su un crudo di carne o di pesce è quello di mascherare il sapore dell'ingrediente principale. Se la carne o il pesce sono di ottima qualità, saranno penalizzati da un olio extravergine troppo intenso.

3 L'olio dal fruttato intenso si abbina bene a piatti strutturati

Ricette a base di legumi o piatti come la carne rossa alla griglia, sovrasteranno un olio extravergine delicato. Dal punto di vista aromatico, l'olio fornirà semplicemente un elemento grasso, i cui profumi scompariranno sotto l'impatto degli ingredienti più forti.

4 Se vivono insieme, stanno bene insieme

Questa famosa frase di Jamie Oliver, tratta dai suoi programmi televisivi, non offre la soluzione a tutti i problemi, ma può essere utile per abbinare cibo e olio d'oliva. L'olio prodotto in una determinata zona si sposa molto spesso con le ricette tipiche di quella zona.



Le principali varietà autoctone italiane

LIGURIA E PIEMONTE

Taggiasca, Lavagnina, Colombaia, Pignola, Leccino

LOMBARDIA

Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino, Sbresa

VENETO

Casaliva, Grignan, Pendolino, Drizzar, Favarol, Fort, Raza, Trapp, Leccino

TRENTINO ALTO ADIGE

Casaliva, Favarol, Raza

FRIULI VENEZIA GIULIA

Belica (o Bianchera), Maurino, Leccino, Leccio del Corno, Buka, Carbona, Gentile di Rosazzo

EMILIA ROMAGNA

Correggiolo, Ghiacciola, Nostrana di Brisighella, Leccino

TOSCANA

Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino, Correggiolo, Olivastra

MARCHE

Raggiola (o Raggi), Carboncella, Ascolana Tenera, Leccino

UMBRIA

Moraiolo, Frantoio, Leccino, Dolce Agogia, San Felice

LAZIO

Caninese, Itrana, Frantoio, Raja, Salviana, Leccino, Carboncella

ABRUZZO

Dritta, Gentile di Chieti, Intosso, Leccino, Cucco, Tortiglione

CAMPANIA E BASILICATA

Ortice, Ravece, Pisciotana, Ortolana, Salella, Carpellesse, Leccino, Racioppella

PUGLIA

Coratina, Ogliarola, Cellina di Nardò, Peranzana, Cima di Mola

CALABRIA

Carolea, Dolce di Rossano, Cassanese, Tondina, Ottobratica

SICILIA

Biancolilla, Cerasuola, Tonda Iblea, Nocellara del Belice, Nocellara messinese, Nocellara etnea, Ogliarola messinese, Giarrappa, Zaituna

SARDEGNA

Bosana, Semidana, Tonda di Cagliari, Nera di Oliena, Pitz'e Carroga



Glossario

ACIDO OLEICO: è una delle componenti principali dell'olio di oliva, che lo rende prezioso alleato della salute per gli effetti benefici sul cuore e l'apparato cardiovascolare. L'acido oleico è contenuto nella frazione saponificabile dell'olio (vedi alla voce corrispondente). Dal punto di vista chimico si tratta di un acido carbossilico monoinsaturo, ovvero con un solo doppio legame tra i vari atomi di carbonio.

AVVINATO: difetto tipico dell'olio dovuto alla formazione di lieviti e a un processo di fermentazione anaerobica (cioè che si verifica in assenza di ossigeno) delle olive.

BIOFENOLI: molecole organiche naturali caratterizzate dalla presenza di gruppi fenolici (i composti aromatici) e prodotte prettamente dal metabolismo secondario delle piante. I biofenoli sono antiossidanti naturali presenti nelle piante, fondamentali per la nostra salute. Con la loro azione, infatti, i biofenoli contribuiscono a ridurre il colesterolo cattivo, proteggono le mucose dello stomaco e aiutano a prevenire malattie cardiovascolari.

BLEND: olio prodotto con più varietà di olive.

CULTIVAR: varietà di oliva. In Italia esistono oltre 500 cultivar, e ognuna di queste presenta caratteristiche organolettiche diverse che, a seconda

della qualità del lavoro in campo e in frantoio, restituiscono al prodotto finale aromi e sentori peculiari.

DECANTER: strumento per l'estrazione dell'olio tramite centrifugazione, l'operazione mediante la quale si separa la parte liquida da quella solida. Qui si dividono sansa, acqua di vegetazione e mosto (olio + acqua di vegetazione). Questo passaggio avviene dopo la gramolatura.

DRUPA: il termine indica il frutto composto da epicarpo membranoso (buccia), mesocarpo carnoso (polpa) ed endocarpo (nocciolo) contenente uno o due semi (mandorla). Vale per olive, albicocche, pesche e altri frutti simili.

FENOLI: sostanze derivate dagli idrocarburi aromatici (composti organici che presentano nella loro struttura uno o più anelli aromatici) per la sostituzione di uno o più atomi di idrogeno

FERMENTAZIONE ANAEROBICA: serie di reazioni chimiche che permette agli esseri viventi di ricavare energia da particolari molecole organiche. La fermentazione anaerobica è chiamata così perché avviene in assenza di ossigeno.

FISCOLO: recipiente con sistema di filtrazione in cui vengono poste le olive macinate prima di passare alla fase di spremitura meccanica.



FRANGITURA: primo passaggio della lavorazione delle olive subito dopo il lavaggio. Qui avviene la prima rottura delle drupe attraverso un sistema che può essere a “martelli” o a “coltelli”. È un'importante fase della lavorazione perché qui si formano gran parte dei profumi che poi si riscontreranno in fase di assaggio.

FRANTOIO: gli impianti oleari possono essere di due tipi, a ciclo discontinuo (o tradizionale) e a ciclo continuo. Il primo utilizza per la frangitura le molazze di granito, la pasta che si ottiene si raccoglie nei recipienti detti fiscoli, poi si passa alla spremitura meccanica. L'impianto a ciclo continuo invece prevede un solo ciclo di produzione così da salvaguardare il prodotto in tutto il processo di lavorazione. Il grande vantaggio di quest'ultimo sistema è la presenza del decanter che divide

sansa, acqua di vegetazione e mosto. Dopo questo processo il mosto viene inviato ai separatori dove l'olio viene diviso dall'acqua di vegetazione.

FRANTOIANO: addetto alla frangitura delle olive. Colui che ha il compito di seguire le varie fasi di estrazione dell'olio.

FRAZIONE SAPONIFICABILE: componente dell'olio extravergine di oliva che rappresenta il 98% del prodotto, interamente costituita da acido oleico.

FRAZIONE NON SAPONIFICABILE: componente dell'olio extravergine di oliva che rappresenta il 2% del prodotto, costituita da diverse sostanze come lo squalene, i fitosteroli, il betacarotene, i polifenoli, l'oleuropeina e l'oleocantale.

GRAMOLATURA: passaggio di lavorazione successivo alla frangitura che consiste nel rimescolamento della pasta ottenuta nel precedente step con lo scopo di agevolare la rottura dell'emulsione tra acqua e olio. La durata di questa fase deve essere tra i 20 e i 40 minuti. Una maggiore durata non aumenta la resa, ma sottopone la pasta a un maggiore contatto con l'aria provocando uno stress ossidativo (a meno che non si usino gramole che lavorano in assenza di ossigeno). In questa fase il frantoiano deve trovare il giusto compromesso tra quantità e qualità in quanto un maggiore



riscaldamento della pasta aumenta la resa, ma peggiora la qualità del prodotto.

METABOLISMO SECONDARIO: in botanica, metabolismo cui sottendono le reazioni delle piante correlate alla vita di interrelazione con l'esterno.

MOLAZZA: macchina utilizzata per la pigiatura delle olive composta da una a quattro ruote.

MONOCULTIVAR (O MONOARIETALE): olio prodotto con una singola varietà di oliva.

MORCHIA: difetto dell'olio dovuto alla permanenza con i fanghi di decantazione. Tipico degli oli non filtrati che, dopo un paio di mesi dall'imbottigliamento, creano la cosiddetta "posa" in fondo alla bottiglia.

MOSCA: difetto tipico dell'olio ottenuto da olive colpite dalle larve di mosca dell'olivo chiamata *Bactrocera oleae*.

OLIO DI OLIVA VERGINE: in etichetta indicato come "olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici". Categoria merceologica che identifica, attraverso più parametri, tutti gli oli che presentano un livello di acidità libera compresa fra 0,8% e 1,5% per 100 grammi.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: in etichetta indicato come "olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici". Il termine extravergine identifica, attraverso più parametri, una categoria merceologica assegnata a tutti quegli oli che presentano un livello di acidità libera inferiore a 0,8% per 100 grammi.

OLIO DI SANSA DI OLIVA: in etichetta indicato come "olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive". In pratica è l'olio ottenuto dalla lavorazione della polpa di oliva dopo la prima spremitura.

OLIO LAMPANTE: olio di oliva che presenta un livello di acidità libera superiore al 2% per 100 grammi.



OLIVA: frutto commestibile dell'ulivo, composto da buccia (epicarpo), polpa (mesocarpo), nocciolo (endocarpo) e seme (mandorla), contenuto all'interno del nocciolo. Le olive si distinguono in tre gruppi: olive da mensa (o da tavola), utilizzabili solo a scopo alimentare, olive da olio, adatte per l'estrazione di olio, e olive a duplice valenza, in grado da essere trasformate sia in olive da mensa che in olio.

POTATURA: serie di interventi messi in pratica dall'uomo per modificare la vegetazione e fruttificazione di una pianta. In olivicoltura, una potatura corretta degli ulivi è fondamentale per garantire la qualità delle olive, e può essere svolta manualmente o meccanicamente.

RANCIDO: difetto tipico dell'olio che subisce un processo di ossidazione. Difetto tipico degli

oli che superano la data di scadenza di 18 mesi dall'imbottigliamento.

RISCALDO: difetto tipico dell'olio dovuto a un processo di fermentazione delle olive e in particolare dovuto alla formazione dei batteri *Clostridium* e *Pseudomonas*.

STRIPPAGGIO: tecnica di assaggio di olio che consiste nel degustare il prodotto inspirando aria all'interno della bocca. L'assaggiatore deve ricreare una sorta di vaporizzatore tenendo i denti serrati e riuscire così a percepire le sensazioni di amaro, piccante e le sensazioni retro-olfattive.

ULIVO: nome botanico *Olea europaea*. Pianta da frutto originaria dei paesi del bacino del Mediterraneo, molto longeva, in grado di vivere per centinaia di anni. Pianta sempreverde, presenta un fusto cilindrico e contorto con legno duro e pesante, e una chioma con forma conica.

XYLELLA FASTIDIOSA: batterio che vive e si riproduce all'interno dell'apparato conduttore della linfa grezza, che può causare gravi danni alle piante. Quando una pianta viene infettata, i batteri portano alla formazione di un gel nello xilema (tessuto vegetale presente nelle piante vascolari), ostruendo così il flusso dell'acqua e bloccando la nutrizione della pianta.



GAMBERO ROSSO



Gli oli in degustazione oggi

Viaggio nell'Italia delle Eccellenze:
Radici, Territori ed Investimenti



Fontanellato (PR) | 27 maggio 2025



EMILIA ROMAGNA

COOPERATIVA DELL'ANNO/BEST COOPERATIVE

CAB Terra di Brisighella

Brisighella (RA) | tel. 0546 81103

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 50.000

Olive grove Yes
Litres produced 50,000

AZIENDA. Oltre 600 soci, 105mila olivi e una esperienza di lettura territoriale che ha pochi paragoni in Italia. È il ritratto di questa cooperativa che di fatto inventò la prima Dop dell'olio italiano, Brisighella e che ancora oggi è un riferimento per la capacità di produrre oli di grande qualità. Oltre al pregiato oro verde si commercializzano vino, formaggi, salumi, sottoli e confetture.

OIL MAKER. Over 600 grower members, 105,000 olive trees and an ability to represent its territory in ways matched by few in Italy. This is CAB Terra di Brisighella, a cooperative producer that, in fact, is responsible for Italy's first DOP oil (Brisighella) and that remains a benchmark for its skill in producing high-quality extra virgin. In addition to their precious "green gold", they produce wine, cheeses, cured meats, bottled vegetables and jams.



in collaborazione con



GLI OLI

BRISIGHELLO DOP BRISIGHELLA MONOCULTIVAR NOSTRANA DI BRISIGHELLA

CULTIVAR: NOSTRANA DI BRISIGHELLA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, soncino, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, lamb's lettuce, pepper. Green, persistent.



NOBILDRUPA MONOCULTIVAR GHIACCIOLA

CULTIVAR: GHIACCIOLA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, lattuga, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, lettuce, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.



FRIULI VENEZIA GIULIA

CONSORZIO DELL'ANNO/BEST CONSORTIUM

Consorzio Produttori Olio Extravergine di Oliva del Friuli Venezia Giulia

Martignacco (UD) | tel. 327 6574870

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 10.000

Olive grove Yes
Litres produced 10,000

AZIENDA. Il Consorzio nasce nel 2022 allo scopo di promuovere la cultura dell'extravergine di qualità anche con attività formative. Comprende 20 imprese agricole rappresentate da Bruno Della Vedova e conta su un terreno di 50 ettari (11 a conduzione bio) con 12.000 piante più 12.600 nuove in produzione.

OIL MAKER. Established in 2022, this consortium aims to promote high-quality extra virgin olive oil, in part through training. Represented by Bruno Della Vedova, it brings together 20 agricultural enterprises. Together they cultivate 50 hectares, with 11 managed organically (about 12,000 fully grown trees and an additional 12,600 young trees coming into production).



in collaborazione con



GLI OLI

BLEND N. 1

CULTIVAR: BIANCHERA, FRANTOIO, LECCINO, GRIGNANO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Cardo, pomodoro, erbe aromatiche, erba, ortica, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, tomato, aromatic herbs, grass, nettle, arugula, pepper. Green, persistent.



BLEND N. 2

CULTIVAR: BIANCHERA, LECCIO DEL CORNO, LECCINO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Erba, pomodoro, erbe aromatiche, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, tomato, aromatic herbs, arugula, pepper. Green, persistent.



ABRUZZO



Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico

Casoli (CH) | tel. 0871 897457



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 25.000

Olive grove Yes
Litres produced 25,000

AZIENDA. La storia della famiglia Masciantonio inizia nel 1875 fino ad arrivare ai giorni nostri con Tommaso. Sulle dolci colline tra Casoli e Guardiagrele sono disseminati i 20 ettari olivetati (dal 2004 in pieno regime biologico) per un totale di 5.000 piante. Si producono, inoltre, eccellenti vini.

OIL MAKER. The story of Masciantonio family began in 1875 and has passed down today to Tommaso. Their 20 hectares of olive groves (5,000 trees) are scattered on the rolling hills between Casoli and Guardiagrele. The rest of production focuses on excellent wines.

GLI OLI



CROGNALE MONOCULTIVAR CROGNALEGNO

CULTIVAR: CROGNALEGNO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, noce, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, walnut, arugula, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR INTOSSO



CULTIVAR: INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, melissa, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, melissa, pepper, balsamic. Green, persistent.

DOP COLLINE TEATINE BIO



CULTIVAR: GENTILE DI CHIETI, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, soncino, erbe aromatiche, mela. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, lamb's lettuce, aromatic herbs, apple. Green, persistent.

CAMPANIA



Nicolangelo Marsicani

Morigerati (SA) | fraz. Sicili | tel. 338 2906364



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 14.000

Olive grove Yes
Litres produced 14,000

AZIENDA. Quella di Nicolangelo Marsicani è una realtà tra le protagoniste più importanti della Campania olearia. Il raggio d'azione del titolare però va ben oltre i confini regionali e la sua esperienza gli permette di assistere un gran numero di olivicoltori che a lui affidano le loro olive per farle diventare un vero oro verde.

OIL MAKER. Nicolangelo Marsicani is one of the most important producers operating in Campania. Indeed his influence extends well beyond regional borders, a reputation that has inspired a large number of olive growers to entrust him with the drupes of their olive trees.

GLI OLI



ALTER EGO MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, soncino, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lamb's lettuce, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.

VIRIDE MONOCULTIVAR CORATINA BIO



CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Mandorla, cardo, noce, pepe, pinolo. Verde, persistente.

TASTING. Almond, cardoon, walnut, pepper, pine nut. Green, persistent.

PLUS VALORE MONOCULTIVAR PERANZANA



CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, lattuga, rucola, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, lettuce, arugula, apple, pepper. Green, persistent.



Fèlsina

Castelnuovo Berardenga (SI) | tel. 347 1361273



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.200

Olive grove Yes
Litres produced 4,200

AZIENDA. Un nome che nel mondo del vino non ha bisogno di presentazioni, tra i più rappresentativi del territorio. Anche in fatto di extravergine si parla di eccellenza: dell'enorme tenuta, 116 ettari sono destinati all'olivo, per un totale di 10.400 piante. Vendita on line. Vale una visita.

OIL MAKER. Fèlsina is a name that needs no introduction among wine lovers, given that they're one of the area's most representative producers. And when it comes to extra virgin, their reputation for excellence is just as warranted. 116 hectares of this estate are dedicated to 10,400 olive trees. Oils can be bought online.

GLI OLI

MONOCULTIVAR MORAILO BIO

CULTIVAR: MORAILO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Radicchio, lattuga, erbe aromatiche, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Radicchio, lettuce, aromatic herbs, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR CORREGGIOLO BIO

CULTIVAR: CORREGGIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, rucola, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, arugula, almond, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR LECCINO BIO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, lattuga, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, lettuce, apple, pepper. Green, persistent.

Poggio Bonelli

Castelnuovo Berardenga (SI) | tel. 0577 56661



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 6.000

Olive grove Yes
Litres produced 6,000

AZIENDA. Si tratta di una storica azienda vitivinicola e agraria situata tra le zone del Chianti Classico e del Chianti Colli Senesi. Dopo varie proprietà, dal 1965 è nelle mani di MPS Tenimenti. 840 ettari complessivi di cui 33 a oliveto (32 in bio) con 6.100 piante. Ospitalità in camere e appartamenti.

OIL MAKER. Situated between the Chianti Classico and Chianti Colli Senesi regions, this historic farm has been owned by MPS Tenimenti, since 1965. Of its 840 hectares, 33 are olive groves (32 organic) with 6,100 trees. Guests can stay in rooms or apartments on-site.

GLI OLI

OLIO DEL CONTE DOP TERRE DI SIENA BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAILO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, ortica, mandorla, pepe, cipresso, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, nettle, almond, pepper, cypress, balsamic. Green, persistent.

OLIO DEL CONTE IGP TOSCANO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, lattuga, mandorla, noce. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, lettuce, almond, walnut. Green, persistent.

OLIO DEL CONTE DOP CHIANTI CLASSICO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAILO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, erba, mandorla, pepe. Verde.

TASTING. Artichoke, apple, grass, almond, pepper. Green.



Frantoio Gaudenzi

Trevi (PG) | fraz. Pigge | tel. 0742 781107

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 100.000

Olive grove Yes
Litres produced 100,000

AZIENDA. Quella della famiglia Gaudenzi è un'azienda vocata all'olivicultura nata nel 1950. Con il tempo ha saputo fare dell'innovazione il suo punto di forza nella penetrazione dei mercati. Negli ultimi anni la famiglia ha continuato a investire nel frantoio, ma soprattutto sull'oliveto, 160 ettari in biologico, nei quali dimorano 44mila alberi.

OIL MAKER. The Gaudenzi family's roots go back to the mid-20th century, when Vittorio Gaudenzi founded the farm. Now in their 11th decade, the family continue to invest in their olive groves and mill, keeping the Umbrian flag flying high. 44,000 olive trees occupy some 160 hectares.

GLI OLI

CHIUSE DI SANT'ARCAANGELO MONOCULTIVAR MORAIOLO BIO

CULTIVAR: MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, ortica, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, nettle, arugula, pepper. Green, persistent.

QUINTA LUNA

CULTIVAR: MORAIOLO, FRANTOIO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, noce, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, walnut, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.

CASALONTANA DOP UMBRIA COLLI ASSISI SPOLETO

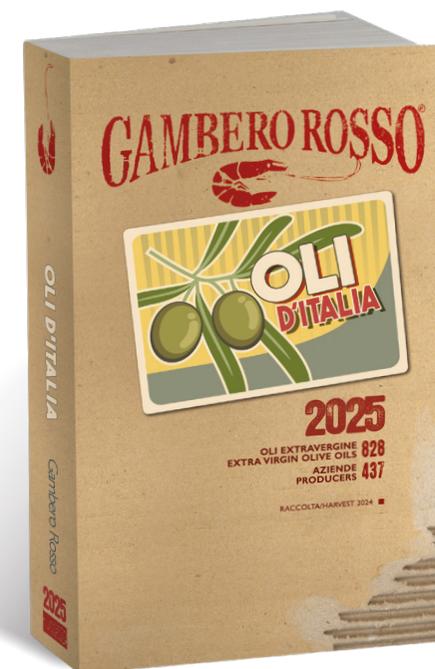
CULTIVAR: MORAIOLO, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, pinolo, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, pine nut, arugula, pepper. Green, persistent.

Gli oli in degustazione sono prodotti da aziende selezionate nella guida Oli d'Italia 2025 del Gambero Rosso



in collaborazione con



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472