

d'agrumi. All'assaggio si presenta inizialmente amaro, per poi rivelare un piccante interessante con sfumature che spaziano dal carciofo alla mandorla alla cicoria. Un olio molto vivace e giovane che può esaltare il palato con il suo corpo morbido ed equilibrato.

Abbinamenti. Sgombro alla brace, bottarga di muggine, insalata di carciofi crudi.

91 MONOCULTIVAR PICHOLINE

Intini

c.da Popoleto
Alberobello (BA)
tel. 080 4325983
www.oliointini.it

OLIVETO PROPRIO SI
FRANTOIO AZIENDALE SI
FASCIA PREZZO:2



Azienda. È il 1928 quando, in agro di Alberobello, conosciuta in tutto il mondo per il patrimonio antropico dei trulli, nasce l'Azienda Agricola

Intini. In epoca recente, Pietro Intini ne decide l'ammodernamento delle macchine per la lavorazione. L'Antico Frantoio oleario Intini, produce anche oli aromatizzati con limone,

peperoncino, rosmarino e conserve di verdure sott'olio. Il frantoio organizza visite guidate con degustazione.

Olio. Una cultivar difficile da trovare da sola in bottiglia, nell'extravergine Picholine, dimostra quest'anno la sua eccezionalità con un naso piccolo ma articolato e complesso con note aromatiche di frutta, carciofo e di oliva a giusta maturazione e un accenno di floreale profumato.

Abbinamenti. Insalata di frutta, seppie e piselli, zuppa di pesce.

87 MIO PADRE È UN ALBERO

Via Matteo Tondi, 44
San Severo (FG)
tel. 339 508 0618

OLIVETO PROPRIO:SI
FRANTOIO AZIENDALE NO
FASCIA PREZZO 2



Azienda. Una tradizione di famiglia recentemente diventata azienda con un marchio davvero originale e con un'etichetta inconfondibile. Dietro la voglia

di lavorare anche sul prodotto c'è l'instancabile Lidia Antonacci, una donna intelligente che ha

scelto un percorso lungo per far emergere questo extravergine, con la filosofia del contadino che aspetta con pazienza e da' fiducia alla terra. La zona è quella del foggiano, al cultivar è la profumatissima Peranzana.

Olio. La bottiglia ha il tappo anti rabbocco. Un monocultivar con un naso generoso decisamente connotato dal pomodoro (sia foglia che frutto fresco), unito a richiami di erba appena tagliata, interessante sintomo di giovinezza. In bocca si stende con piacere rivelando un corpo gradevole con sentore di pomodoro appena più maturo che al naso a cui si unisce una piccola nota erbacea. Equilibrato e fresco anche sul finale.

ABBINAMENTI. Vellutata di fagioli, crostacei, verdure grigliate, pinzimonio.

86 ALÈA

Alessandro Coricciati

via Zaca
Martano (LE)
tel. 0836 574 491
www.olioalea.it

OLIVETO PROPRIO SI
FRANTOIO AZIENDALE SI
FASCIA PREZZO 2

Azienda. Quattro generazioni di olivicoltori, una passione di famiglia che nasce e cresce nelle campagne di Martano nel



profondo Salento, con ottimi risultati. Il frantoio è di proprietà e le olive raccolte da piante secolari e giovani, arrivano alla molitura dopo appena due ore. Per i più esigenti, l'azienda propone un extravergine arricchito da oro alimentare 23kt e cosmetici, tutto acquistabile online.

Olio. Interamente prodotto con drupe provenienti da piante secolari di Ogliarola salentina e Cellina di Nardò si rivela eccezionale già all'olfatto, dove esprime con coerenza e vivacità ancora percepibile, anche dopo diversi mesi in bottiglia, una fragranza interessante, con distinte note di piccoli frutti di bosco specifici della Cellina. Un carattere che in bocca si apre generoso rivelando una nota di oliva matura ed un'evoluzione al palato che entra con note piccanti a cui risponde un amaro corretto e molto gradevole. Al retronasale esprime anche sensazioni di foglia e di erba fresca per un extravergine equilibrato e molto giovane.

ABBINAMENTI. Crudi di pesce, insalata di frutta, bruschetta.

84 TERRA DEI GRIFONI

Oleificio Roccia

via Cerignola
Ascoli Satriano (FG)
tel. 0885 661 043
www.oleificioroccia.it

OLIVETO PROPRIO SI
FRANTOIO AZIENDALE SI
FASCIA PREZZO 1



Azienda. L'Oleificio Roccia è a conduzione familiare, il signor Michele e la signora Rosa si occupano personalmente del loro olio, dalla

coltivazione delle olive fino all'imbottigliamento. Tra le campagne di Ascoli Satriano, crescono le piante dove si raccolgono le drupe al giusto grado di maturazione per poi molirle in giornata nel moderno impianto a ciclo continuo. Un omaggio al territorio di Ascoli Satriano nell'etichetta dell'Extravergine targato Roccia, che riproduce il particolare di una tavola cerimoniale raffigurante due grifi che sbranano una cerva e ritrovata in una tomba principesca del IV secolo proprio in agro di Ascoli, a testimonianza del radicamento dell'Azienda nel territorio.

Olio. Terra dei Grifoni è un fruttato medio che al naso si lascia apprezzare per