

FATTORIA DI FELSINA UN POKER D'ASSI DI EXTRAVERGINE DA NON PERDERE

Scopriamo questa azienda a Vinitaly per puro caso la quale malgrado producesse ottimi vini, ci ha colpito per la sua stupenda coltivazione di olive e olii extravergine di alta qualità. I rappresentanti aziendali ci dicono che "dal 2002 che l'azienda intraprende il progetto "Olio secondo Veronelli", con l'obiettivo di far corrispondere l'olio all'oliveto da cui proviene, seguendo la stessa filosofia adottata per il vino: Qualità, Tipicità, Originalità e possiamo dire che ci sono riusciti. Le tre zone produttive - Felsina, Pagliarese e Boschi - con i loro distinti terreni per ciascuna delle quattro varietà di olive presenti - Pendolino, Leccino, Moraiolo e Raggiolo (Correggiolo) sono il "ventre" che hanno dato alla luce questi magnifici prodotti. Il risultato è stato quello di produrre olii unici che rispettano le caratteristiche di ciascuna varietà di oliva, la cui tracciabilità è garantita in tutta la filiera produttiva, dalle rigorose pratiche colturali e di tecniche di trasformazione puntigliose, accompagnate da costanti verifiche analitiche e degustative a tutela del prodotto e delle attese del consumatore in termini di qualità.

Questi i risultati: **PENDOLINO**

Monocultivar

All'esame visivo appare con colore chiaro e paglierino. Netto sentore di mandorla fresca non sbucciata e fragranza di oliva raccolta al giusto grado di maturazione. Nel suo insieme emergono note fresche ma delicate con interessante piccante finale non preceduto da note amare. Ideale con piatti delicati, pesci bolliti, pane bianco e pasta con condimenti leggeri. **MORAIOLO**

Monocultivar

Limpido, tra il giallo dorato e il verde intenso, ha note aromatiche e gustative molto complesse, che ricordano pienamente l'oliva fresca e raccolta non a completa maturazione. Sentori di erba spontanea, con note amare di cardo nel retrogusto. Ottimo a crudo su zuppe, fagioli e minestrone e in cottura su tutte le carni rosse e alla griglia. **RAGGIOLO**

Monocultivar

Il colore è decisamente brillante e verde. Fruttato erbaceo fresco di erba di campo tagliata. In bocca appare con note quasi speziate con amaro di carciofo e piccante deciso di rucola e peperoncino. Ideale con i piatti della tradizione mediterranea, con insalate e legumi. Ottimo a crudo su carne e pesce. **LECCINO**

Monocultivar

Erbaceo, con fragranze fruttate e accenni di frutta secca, tipo mandorla e pinolo. Molto armonico con finale complesso, adatto a piatti delicati ma aromatici, insalate di funghi, pesce crudo o bollito, carni bianche. **PLURIVARIETALE**

Da olii monocultivar di Felsina

È ottenuto mescolando parte delle singole varietà, secondo una ricetta aziendale. Al colore appare verde con sfumature dorate. Sentori di mandorla, oliva e cardo, intenso nel sapore ricorda molto l'olio toscano, ottimo con legumi, verdure e carni rosse. Sono olii stupendi da non perdere assolutamente, specie nell'alta ristorazione.

per maggiori info: Fattoria di Felsina

Via Montanini, 54

53100 - Siena

Sede operativa:

Via del Chianti 101

53019 - Castelnuovo Berardenga, Siena

Tel + 39 0577 355117

Fax + 39 0577 355651

web: www.felsina.it

e-mail: info@felsina.it