

L'Olio

IL LIBRO GUIDA AGLI OLI D'ITALIA // 2008



BIBENDA *Cultura*

Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

CASA OLEARIA TAGGIASCA

CASA OLEARIA TAGGIASCA

Reg. Prati e Pescine - 18011 Arma di Taggia (IM)

Tel. 0184 486044 - Fax 0184 487497

www.casaoleariataggiasca.it - m.bonaldo@casaoleariataggiasca.it

Anno di fondazione: 1995

Proprietà: Casa Olearia Taggiasca srl

Oleologo: Stefano Guasco

Ettari totali di oliveti di proprietà: 20

Numero piante di olivo: 3.500

Vendita diretta prevista: sì

Vendita per corrispondenza: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Marco Bonaldo (335 6023562)
Come arrivarci: da Imperia prendere la superstrada in direzione Arma di Taggia, tenendosi sull'argine sinistro del fiume, seguire la indicazioni aziendali.

Azienda che è d'ascendenza delle più penetranti dinamiche nel mercato della gastronomia. Una breve occhiata al dépliant è sufficiente per porre in luce una vasta offerta di prodotti legati al mondo dell'olio che sono piaciuti in ambito europeo. La nuova linea Galateo & Friends, nota bene descritta come una concept line, è stata creata al fine di proporre la gamma d'alta in un imballo che ne corrobora l'idea di eccellenza. Dal punto di vista del design niente da dire, con gradimento per il "barilotto" argentato di vetro che non sfuggirebbe in una vetrina di Place Vendôme. Sul fronte assaggi va rilevato che lo stesso extravergine confezionato in regione Prati e Pescine esce come Dop con due etichette differenti: Terre Bormane e Frantoio Ulivi. Tra i progetti, la conquista delle mense nobili di Polinesia, Russia e Cina.

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
GALATEO & FRIENDS CULTIVAR TAGGIASCA 2007**



Tipologia: Extravergine

Cultivar: Taggiasca 100%

€ 24 (0,500 l)

Giallo dorato con riflessi verdi, si schiude all'olfatto su un tono di mallo di noce fuso a quello più consueto di drupa in stato evoluto.

Al palato mostra tutta la complessità con un riflesso mediterraneo di origano; la chiusura si svolge su rilievi piccanti e, ancor di più, ammandorliati.

Raccolta a dicembre tramite bacchiatura su reti, disposte su terreni terrazzati siti tra i 300 e i 400 metri slm; estrazione con metodo continuo. La conservazione ha luogo in silos da 50 quintali.

Benissimo su un trancio di salmone al vapore, con qualche germoglio di crescione e fieno greco.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CULTIVAR TAGGIASCA