

PRODUZIONE 2013 - PREMI E RICONOSCIMENTI

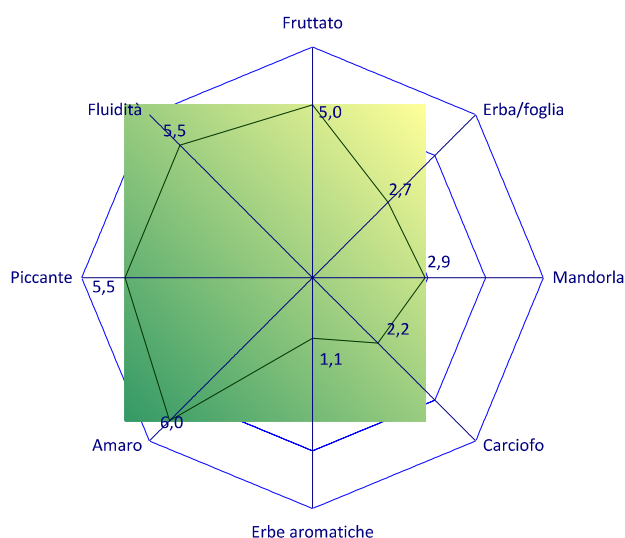
- Primo classificato alla 13° edizione di “OLIO IN FESTA” con il monocoltivar MORAIOLO.
- Ottenimento delle 3 FOGLIE nella guida *OLI D' ITALIA 2014 GAMBERO ROSSO* con il monocoltivar LECCINO.
- Quinto classificato con il monocoltivar MORAIOLO al concorso “OLIO D' ORO” - Lastra a Signa (FI).
- Monocoltivar ROSSELLINO ammesso alla Rassegna Nazionale Oli monovarietali e inserito nel catalogo nazionale degli oli monovarietali a cura di ASSAM con punteggio di 7,6 e ottiene il riconoscimento di eccellenza per le varietà autoctone di nuova presentazione.

Via Faltignano, 75 - 50026 - San Casciano Val di Pesa (FI)

Olio Monovarietale di

Rossellino

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto intense note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata. Voto 7,6



Scala valori 0-10

Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei

Barbara Alfei

- Guida MERUM “Italiens beste Olivenole” due cuori al monocultivar MORAIOLO, un cuore al monocultivar FRANTOIO, un cuore al monocultivar PENDOLINO.

- Menzione d' onore al Concorso Montiferru.

- MONOCULTIVAR MORAIOLO Silver Award al New York Olive Oil Competition:

Aromas of green fruit, green grass, green apple, grass and notes of herbs, arugula. Taste exhibits abundant fruitiness, green leaves, sweetness, bitterness, medium pungency and notes of herbs, grass, olive leaf, with exceptional harmony, a high complexity and a high persistence.

- NYIOOC 2014 Judges



Silver Award - North Hemisphere Organic Monovarietal Robust

- MONOCULTIVAR MORAIOLO Silver Medal al Los Angeles International Olive Oil Competition, categoria robusto.

- MONOCULTIVAR CORREGGIOLO inserito nella guida DER FEINSCHMECKER Best Olive Oils 2014 fra i 200 migliori oli al mondo.