

# V'OLIO



Bottiglia  
**500 ml**

GIUDIZI DA 1 A 5

Fruttato  
**4**

Amaro  
**3**

Piccante  
**3**

Carciofo  
**1.5**

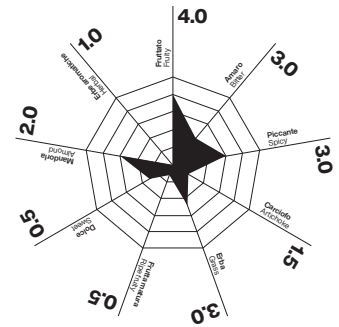
Erba  
**3**

Frutta matura  
**0.5**

Dolce  
**0.5**

Mandorla  
**2**

Erbe Aromatiche  
**1**



## L'olio che ti vuole bene.

Fino alla grande gelata del 1929 il Friuli orientale era disseminato di olivi, che sopprimevano al fabbisogno locale di olio. Esistevano oltre 30 frantoi, ed esiste perfino un paese intitolato all'olio, Oleis appunto. Poi l'arrivo di nuove colture più redditizie, la fuga dalle campagne, e la gelata appunto, hanno incredibilmente cancellato in solo una settimana centinaia di anni di storia. Se ci penso rifiuto di credere sia possibile, ma così è stato. Per fortuna la natura e l'olivo sono coriacei, e grazie alla loro resilienza, mezzo secolo dopo il faticoso evento siamo riusciti a recuperare il patrimonio genetico olivicolo locale.

Varietà come la Bianchera, il biotipo adattato Gorgazzo, e la Savorgnana sono tutt'altro che olive da mensa, e producono un olio dal carattere inconfondibile. Siamo la seconda zona olivicola più a nord d'Italia, vera oli-

vicultura eroica, e il nostro prodotto è molto ricco in composti polifenolici ad azione antiossidante. Gli oli del Friuli sono rari e unici, una chicca per veri gourmet! Il nostro v'olio ha una tinta verde fluo data dalla clorofilla, ed un gusto fruttato intenso, con le classiche note di carciofo che la Bianchera dona. Il gusto è armonico, con note piccanti e punte di amaro ben equilibrate, ed infinita freschezza!

Varietà: Bianchera in parte preponderante, Gorgazzo, Savorgnana, altre varietà.

Tipologia: Olio EVO di alta qualità

Formati: 0,50 L.

Abbinamento: Vellutata di zucche, Baccalà con polenta, arricchisce ogni piatto.

Ideale per: Chi si vuole bene