

Délicatesses d'excellence

L'Huile d'Olive

L'huile d'olive, est connue depuis la plus haute antiquité, les Grecs et les Romains l'utilisaient déjà pour la cuisine et pour ses propriétés cosmétiques, ayant déjà découvert ses multiples vertus. Ses propriétés bénéfiques pour la santé lui sont aujourd'hui largement reconnues, notamment sur le plan cardio-vasculaire. Ce que l'on sait moins ou que l'on tente bien souvent de minimiser ce sont les caractéristiques organoleptiques qui comme le vin varient en fonction du terroir et des pratiques agronomiques et du soin lors de la récolte et du pressurage. Le plus gros problème que l'on rencontre à notre humble avis c'est que souvent on cantonne l'huile d'olive, uniquement comme une matière grasse et donc on accepte difficilement de payer le prix pour les huiles de qualités. Bien souvent aussi on ne voit pas bien comment l'utiliser. Or a bien y réfléchir l'huile d'olive est un véritable jus de fruit, qui peut très bien se déguster seul, avec du bon pain, et quelques légumes frais ou grillés, ou servir à finir des plats de qualité, poissons, viandes et autres légumes, chaque huile y apportera sa touche personnelle.



Abruzzo

MARINA CVETIC - CASTELLO DI SEMIVICOLI - MASCIARELLI

Environ 8000 oliviers des cultivars les plus extraordinaires des Abruzzes. Chacune à son parcours d'élaboration autonome, de la récolte au pressurage. Comme pour le vin, la sélection pour l'huile Cvetic témoigne d'un respect absolu de la nature, **toutes sont issues de l'agriculture biologique**. La récolte manuelle et le pressurage font que chaque cultivar puisse s'exprimer dans l'huile produite. Chaque variété offre des sensations gustatives diverses et présentes des qualités organoleptiques propres. Ainsi nous avons la fruitée et piquante saveur de la Dritta, le goût puissant de la Carboncella et de la Frantoio, et la saveur délicate et légère de la Leccino.



MONO VARIETALE EXTRA VIERGE BIO

		HTVA	TVAC	
Marina Cvetic Leccino		0,500	12,50	13,25
Marina Cvetic Dritta Loreto		0,500	12,50	13,25
Marina Cvetic Frantoio		0,500	12,50	13,25
CASTELLO DI SEMIVICOLI Extra Vierge Plurivarietale.		0,500	12,50	13,25
Marina Cvetic Mixe 5 Litres	Leccino, Carbonella, Dritta di Loreto, Frantoio	5,000	60,00	63,60

Toscana

ROCCA DELLE MACIÈ

Les olives sont pressées le même jour, immédiatement après la récolte. La rapidité du processus d'extraction, garanti la parfaite conservation des Caractéristiques organoleptiques et nutritives, ainsi qu'une très basse acidité.



			HTVA	TVAC
Olio Extra Vergine di Oliva	PLURIVARIETALE	0,500	10,80	11,45

Toscana

FÈLSINA

Fèlsina n'est pas uniquement un domaine vinicole, mais une traditionnelle « Azienda Agricola Toscana », qui intègre et harmonise, par vocation historique et culturelle, diverses activités agricoles.

Parmi celles-ci, à la première place avec le vin, la production de l'huile d'olive.

Tradizionale



Monocultivar



Plurivarietale



L'Huile d'Olive Traditionnelle de Fèlsina

Fèlsina, comme beaucoup de domaine de Toscane à toujours produit de l'huile d'olive. Elle y apporte cependant une attention toute particulière, et considère cette production d'huile d'olive, comme partie intégrante du terroir de Berardenga. Produite avec les techniques les plus avancées, par un pressurage sous vide d'air, afin d'éviter toute oxydation et prolifération de peroxydes et acides oléiques. Cette huile d'olive est produite à partir d'olives entières non dénoyautés. La Cultivar Marasca lui donne toute sa fragrance.

			HTVA	TVAC
Olio Extra Vergine Fèlsina Berardenga	Marasca 100%	0,500	16,95	17,97

L'OLIO SECONDO VERONELLI - L'huile d'olive issue d'olives dénoyautées



L'expérience comparative et le « goût » des différents cultivars, constituent dans le microcosme de Fèlsina, le thème central de leur travail. Nous vous donnons ici les critères les plus importants à retenir :

- Récolte manuelle par cultivar au début de la véraison, moment idéal pour la qualité organoleptique.
- Transfert immédiat au pressoir : moins de 2 heures après la récolte.
- Extraction uniquement de la pulpe en excluant le noyau et conservation immédiate dans des cuves inox sous azote et argon pour éviter toute oxydation. La présence du noyau donne 20% de volume en plus.
- Embouteillage sous vide au moment de la commande.
- Indication de l'année, des polyphénols, de l'acidité, de la vitamine E, et de l'olivieraie d'où elle provient. Plus que l'acidité de l'huile c'est la qualité et sa teneur en polyphénols qui sont primordiales.

L'huile d'olive extra vierge mono cultivar

			HTVA	TVAC
Leccino	(n° d'oliviers Leccino 396-production totale 767,91 litres)	0,500	22,95	24,33
Raggiolo	(n° d'oliviers Raggiolo 2107-production totale 1131,36 litres)	0,500	22,95	24,33

L'huile d'olive pluri variétale de Fèlsina

L'expérience productive de l'huile selon Veronelli, permet de connaître chacune des cultivars présents à Fèlsina, et de réaliser un assemblage cohérent, qui intègre les divers aspects de chacune des variétés, et en exalte les caractéristiques dans une fusion harmonieuse.

Olio d'Oliva Plurivarietale	Leccino, Pendolino, Moraiolo et Raggiolo	0,500	19,50	20,67
(n° d'oliviers des différents cultivars 5641-Production totale d'huile 1390,86litres)				

Toscana

Collemassari - Montecucco & Grattamacco - Bolgheri - BIO

L'huile d'Olive Extra vierge, issue d'olives récoltés manuellement, pressées dans les 24 heures de la récolte. Pressoir à disque et extraction avec décanteur, à une t° inférieure à 30°C. Décantation naturelle, filtrage avec du coton biologique, avant la mise en bouteille.



HTVA TVAC

Collemassari Olio Extra Vergine di Oliva Bio

Frantoio 50%, Olivastra Seggianese, Leccino 20%, Moraiolo 5%, Pendolino 5%

0,500 14,45 -

Grattamacco Olio Extra Vergine di Oliva Bio

Frantoio 40%, Leccino 25%, Moraiolo 30%, Pendolino 5%

0,500 14,45 -

POLIZIANO

Olio Extra Vergine di Oliva

Leccino, Moraiolo, Frantoio

0,500 13,95 14,79