

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 les vins 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 à 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 Extra Vergine		0,500	19,50	20,67
Marina Cvetic Mixe 3 Litres	Leccino, Carbonella, Dritta di Loreto, Frantoio	3,000	52,50	55,65

Toscana

FÈLSINA

Fèlsina n'est pas uniquement un domaine vinicole, mais une « Azienda Agricola Toscana » traditionnelle, 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.

Plurivarietale



Monocultivar



L'huile d'Olive Extra Vierge Berardenga est issue d'olives dénoyautées.

L'huile d'olive extra vierge Berardenga, nait d'un assemblage de toutes les cultivars présentes à Fèlsina, chaque variété, assemblée avec les autres, exprime des notes différentes, ceci à permit d'obtenir une huile qui raconte la toscanité de l'ensemble du terroir du domaine. Les monocultivar, de l'expérience comparative des « goûts » des différents cultivars, constituent dans le microcosme de Fèlsina, le thème central de leur travail.

Cultivar : Pendolino, Moraiolo, Raggiolo, Leccino.

Olio Extra Vergine Fèlsina Berardenga  denociolato

0,500 24,95 -

L'huile d'olive extra vierge monocultivar

Raggiolo Olio Monocultivar  denociolato

0,500 36,85 -



Set de 4 bt de 100 ml des 4 Monocultivar, Pendolino, Leccino, Moraiolo et Raggiolo.

4x0,100 39,60 -

Pagliarese

Depuis des siècles, la région du Chianti Classico est réputée pour produire l'un des vins les plus célèbres au monde, mais également pour une huile d'olive unique, qui se distingue par les caractéristiques qu'elle parvient à exprimer. C'est pourquoi le projet Pagliarese ne s'arrête pas à la redécouverte de la grande tradition viticole, mais se poursuit avec celui lié à la culture et à la production de l'huile d'olive extra vierge, qui caractérise l'activité du domaine depuis sa création.



Cultivar : Pendolino, Moraiolo, Raggiolo, Leccino.

Raggiolo Olio Monocultivar  denociolato

0,500 24,75 -

Toscana

POLIZIANO

Chez Poliziano, l'olivier fait aussi partie depuis toujours du paysage, sa culture bénéficie de toutes les attentions, tant agronomiques que lors de la production, pour donner une huile d'olive extra vierge et biologique, de très haute qualité.

Cultivar : Leccino, Moraiolo, Frantoio

Olio Extra Vergine di Oliva 
Leccino, Moraiolo, Frantoio



0,500 24,95 26,45

Puglia

TENUTE RUBINO

Tenute Rubino, en plus de sa production de vin, produit d'excellentes huiles d'olive. La Fruttato médio, un assemblage de plusieurs variétés (Cultivar) d'olives et qui est d'intensité fruitée.

HTVA TVAC



Fruttato Medio	blend de Coratina, Leccino et Cellina Nardò	0,250	8,40	-
Fruttato Medio	blend de Coratina, Leccino et Cellina Nardò	0,500	12,75	-