



Olio Extra Vergine di Oliva "Giusti Corniola"

COLORE

oro brillante con riflessi verdi

PROFUMO

fruttato medio-intenso, sentori pomodoro verde, lattuga con una nota balsamica

SAPORE

un olio freschissimo, dalle note verdi ma con uno spiccato sentore di peperoncino che caratterizza anche il piccante persistente.

Giudizio Comolio

Marketplace dell'extravergine:
piccante ed intrigante,
proprio come il peperoncino

Un grande extravergine di una cultivar rarissima prodotto in quantità limitatissime. L'oliva di corniola ha una forma che ricorda quella di un piccolo corno portafortuna ma anche di un peperoncino. Ed il suo assaggio lo conferma. Al naso si presenta di buona intensità, con sentori di pomodoro verde e insalata, molto pulito ed una nota balsamica che dona ulteriore freschezza. Tutta la freschezza che si ritrova in bocca appena si assaggia e prima che arrivi l'esplosione di un piccante intrigante e persistente che lascia in bocca tutto il profumo e la piacevolezza di un peperoncino. Un olio freschissimo e frizzante, per donare allegria ad ogni piatto. Consigliato a chi ama completare i propri piatti con note briose.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Un olio buonissimo, di buona intensità ma non aggressivo, che si fa notare per la sua freschezza sia al naso che in bocca e per il suo deciso sentore di peperoncino. Il suo utilizzo aiuta a dare freschezza e brio ad un piatto. Perfetto su una bruschetta al pomodoro, su verdure grigliate, per gli spaghetti aglio olio e peperoncino, alla puttanesca o anche alle vongole. Interessante su carpacci di carne, su verdure saltate o sui funghi.

SCHEDA TECNICA

Olio E.V.O. Bio "Giusti Corniola"

Dal frutto di ulivi secolari della cultivar autoctona "Corniola Olivastra" si ottiene un eccellente olio E.V.O. ricchissimo di polifenoli. Nella seconda metà del '900 la coltivazione della varietà Corniola Olivastra fu abbandonata e soppiantata dalle più produttive varietà toscane. Dal 2005 l'azienda Giusti, svolgendo un meticoloso lavoro di tutela e recupero della rara qualità Corniola, ha voluto mettere a dimora poche centinaia di esemplari per consentire a un olio così pregiato e salutare di tornare al centro delle eccellenze campane. Il nome Corniola deriva dalla forte somiglianza del frutto con il corno apotropaico della tradizione mediterranea, confermando ancora più l'ancestrale legame di questa oliva con la storia profonda e remota del territorio campano.

Solo su prenotazione ed in quantità limitata.

Varietà: Corniola

Colore: oro brillante con riflessi verde smeraldo

Produttore: azienda agricola Giusti

Provenienza: S. Angelo in Formis / Capua

Altitudine: 25 mt

Superficie: 6 ettari

Raccolta: manuale

Spremitura: continua a freddo a tre fasi

Produzione: 200 lt. c.a./anno

Conservazione: contenitori in acciaio inox con chiusura ermetica a tetto galleggiante in ambiente climaticamente controllato.

Certificazione: controlli periodici dall'ente di certificazione ICEA Salerno.

PREZZI IN BOTTIGLIA:

250 ML €8