

FLOS OLEI 2016



ENGLISH

guida al mondo
dell'extravergine
a guide to the world
of extra virgin olive oil

ITALIANO


marco oreggia

THE TOP
500

Tenuta di Carma

Palazzone - Le Vigne, 203

53040 San Casciano dei Bagni (SI)


Tel. +39 0578 56056 - Fax +39 0578 56056


E-mail: tenutadicarma@gmail.com - Web: www.concarma.com




86  

 375 m

 **Promiscuo e specializzato**
Promiscuous and specialized


 **Vaso aperto**
Open vase

 **Bacchiatura e brucatura a mano**
Beating and hand picking

 **Si - Ciclo continuo**
Yes - Continuous cycle

 **Frantoio (50%), leccino (25%), moraiolo (25%)**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 8,01 a 10,00 € - 500 ml**
from € 8.01 to 10.00 - 500 ml

Il "Triangolo dell'Olio" è un progetto avviato qualche anno fa da Giulio Figarolo di Gropello e Giovanni Bulgari che gestiscono due oliveti nei loro poderi nell'alto Lazio e in Umbria. A questi si è aggiunta subito dopo questa tenuta toscana di Paolo Bulgari, a completare il vero e proprio triangolo di produzione, con l'obiettivo comune, nelle tre regioni, del completo controllo della filiera e dei metodi biologici. Qui, nel Senese, si coltivano 1.600 piante su 6 ettari di superficie. Da queste sono stati ricavati 15 quintali di olive e circa un ettolitro di olio. L'ottimo Extravergine Formica Alta è giallo dorato intenso con riflessi verdolini, limpido. Al naso è ampio e avvolgente, con sentori vegetali di carciofo e cicoria, cui si affiancano note di erba fresca falciata, pepe nero e mandorla. Al gusto è elegante e complesso, con toni di lattuga e ricordo balsamico di menta, rosmarino e salvia. Amaro molto deciso e piccante spiccato. Si accompagna bene a insalate di polpo, marinate di tonno, pomodori gratinati, radicchio al forno, passati di lenticchie, primi piatti con funghi porcini, pesce spada ai ferri, pollame o carni di agnello alla griglia, formaggi di media stagionatura.

The "Oil Triangle" is a project started some years ago by Giulio Figarolo di Gropello and Giovanni Bulgari, who run two olive groves in northern Lazio and Umbria. After a short time Paolo Bulgari's estate in Tuscany completed the triangle, with the common aim of a complete control of the production chain and the use of organic farming. Today, in the area of Siena, there are 6 hectares of surface with 1,600 trees. In the last harvest 15 quintals of olives and about 1 hectolitre of oil were produced. The very good Extra Virgin Formica Alta is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is ample and rotund, with vegetal hints of artichoke and chicory, together with notes of freshly mown grass, black pepper and almond. Its taste is elegant and complex, with a flavour of lettuce and a note of mint, rosemary and sage. Bitterness is definite and pungency is distinct. It would be ideal on octopus salads, marinated tuna, tomatoes au gratin, baked radicchio, lentil purée, pasta with porcini mushrooms, grilled swordfish, grilled poultry or lamb, medium mature cheese.

Tenuta di Carma

Podere, 6

01022 Bagnoregio (VT)

Tel. +39 0578 56056 - Fax +39 0578 56056

E-mail: tenutadicarma@gmail.com - Web: www.concarma.com



86

350/400 m

Promiscuo e specializzato
Promiscuous and specialized

Alberello, vaso aperto
Tree, open vase

Bacchiatura
Beating

Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle

Leccino (85%), frantoio (15%)

Fruttato leggero
Light fruity

da 10,01 a 12,00 € - 500 ml
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml

La storia di Carma inizia quando Giulio Figarolo di Gropello acquista un primo terreno con 50 olivi, cui si aggiunge nel 2005 un'altra proprietà, e deve molto all'amicizia tra Giulio e Giovanni Bulgari, uniti dall'obiettivo della qualità a tutto campo. Oggi le tenute sono tre e comprendono queste piantagioni nel Lazio e altre due, in Umbria e in Toscana, a formare un vero e proprio "Triangolo dell'Olio". Qui, nel Viterbese, Gianluca Pizzo amministra 18 ettari con 1.600 piante che hanno fruttato quest'anno 20 quintali di olive e 2 ettolitri di olio. L'ottimo Extravergine Essenza di Carma da Agricoltura Biologica appare di colore giallo dorato intenso con nuance verdoline, limpido. Al naso è ampio e avvolgente, dotato di sentori di cicoria selvatica cui si affiancano nette note di menta, rosmarino e salvia. Fine e complesso in bocca, ha toni di lattuga, carciofo e ricordo di mandorla e pepe nero. Amaro ben espresso e piccante presente. Eccellente accompagnamento per antipasti di funghi ovoli, aragosta bollita, carpaccio di dentice, marinate di trota, passati di ceci, cous cous di pesce, rombo al cartoccio, tartare di pesce persico, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno.

The story of Carma started when Giulio Figarolo di Gropello purchased a piece of land with 50 olive trees and another estate in 2005. It is also linked with two friends, Giulio and Giovanni Bulgari, who share the aim of quality in every stage of the production chain. Today there are 3 farms, in Lazio, Umbria and Tuscany, forming a real "Oil Triangle". Here, in the area of Viterbo, Gianluca Pizzo runs 18 hectares with 1,600 trees. In the last harvest 20 quintals of olives and 2 hectolitres of oil were produced. The very good Extra Virgin Essenza di Carma from Organic Farming is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is ample and rotund, endowed with hints of wild chicory, together with distinct notes of mint, rosemary and sage. Its taste is fine and complex, with hints of lettuce, artichoke and a note of almond and black pepper. Bitterness is distinct and pungency is present. It would be ideal on ovoli mushroom appetizers, boiled spiny lobster, sea bream carpaccio, marinated trout, chickpea purée, fish cous cous, turbot baked in parchment paper, perch tartare, soft fresh cheese, oven cookies.