

Gambero Rosso

2016

Oli  
d'Italia

raccolta 2015  
i migliori extravergine  
478 aziende e 731 oli

mangiare e dormire  
intorno ai frantoi

i produttori di olive da tavola



## TENUTA DI CARMA

Bagnoregio (VT) | loc. Podere, 6 | tel. 333 9865174 |  
www.concarma.com

**OLIVETO PROPRIO** SI  
**CULTIVAR** Leccino, Moraiole,  
Frantoio  
**COLTIVAZIONE** Biologica  
**RACCOLTA** Manuale  
**ESTRAZIONE** Ciclo continuo  
**FRANTOIO** SI  
**OLIVE DA MENSA** NO

**OSPITALITÀ** SI  
**RISTORAZIONE** NO

**AZIENDA.** Giulio Figarolo di Gropello e Gianluca Pizzo gestiscono la Tenuta di Carma, società agricola a conduzione biologica fondata nel 1985, che si estende a est del lago di Bolsena in una bella zona collinare di origine vulcanica. I 20 ettari di uliveti si articolano su terreni argillosi ad una altitudine di 400 metri con 5.200 piante di varietà tipiche del nord del Lazio. Le olive raccolte a mano nei mesi di ottobre e novembre sono state lavorate entro 24 nel frantoio aziendale di ultima generazione con molitura e conservazione a temperatura controllata in assenza di ossigeno.

**PRODOTTO.** Il Concarma Bio (leccino e saldo di frantoio) presenta un elegantissimo fruttato leggero con note fresche di erba tagliata, mandorla e salvia. In bocca torna la mandorla amara con sentori di erbe officinali, cardo e ortica; molto bello il finale speziato equilibrato e persistente. **Essenza:** fruttato leggero con note fresche di fiori di campo ed erbe aromatiche. In bocca sentori di mela verde e carciofo, piacevole pepe nero nel finale non aggressivo ed equilibrato. **Ermellino:** presenta un fruttato leggero con note fresche di erbe balsamiche e camomilla. In bocca torna la camomilla con sentori freschi di agrumi e noce, che permangono nel finale delicato piacevolmente piccante.

**ABBINAMENTI.** Concarma: bruschette assortite, carne rossa alla brace e insalate di misticanza. **Essenza:** carciofi, zuppe di legumi saporite, cacciagione e carne di maiale. **Ermellino:** insalate di mare, carpacci affumicati e pesce di lago arrosto.



 Concarma Bio 4



 Essenza di Carma Bio 3



 Podere dell'Ermellino Monocultivar Frantoio Bio 3

## LA SOSTA

> **MANGIARE** **Hostaria del Ponte** • Bagnoregio (VT) • via Mercatello, 11  
tel. 0761 793565 • www.hostariadelponte.it • 35 euro

**Alma Civita** • Bagnoregio (VT) • via della Provvidenza • tel. 0761 792415  
www.almacivita.it • 35 euro

**Il Bocconcino** • Bagnoregio (VT) • via Matteotti, 3 • tel. 0761 793313  
ristorantebagnoregioilbocconcino.it • 35 euro

> **DORMIRE** **Corte della Maestà** • Bagnoregio (VT) • v.lo della Maestà  
tel. 335 8793077 • www.cortedellamaesta.com