

FLOS OLEI 2015



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: g.pizzo@pnap.it - Web: www.concarma.com



84



375 m



Promiscuo e specializzato
Promiscuous and specialized



Alberello
Tree



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 6,01 a 8,00 € - 500 ml
from € 6.01 to 8.00 - 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, nella recente campagna, 156 quintali di olive e circa 19 ettolitri di olio. L'extravergine Formica Alta è giallo dorato intenso con riflessi verdolini, limpido; all'olfatto è sottile e composto, con sentori vegetali di carciofo e cicoria, cui si affiancano note di erba fresca falciata e mandorla. Al gusto è morbido e armonico, con toni di lattuga e ricordo di basilico e mentuccia. Amaro e piccante presenti ed equilibrati. Buon abbinamento con antipasti di salmone, insalate di legumi, marinate di pesce persico, patate arrosto, passati di fagioli, risotto con funghi finferli, gamberi in guazzetto, seppie alla brace, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

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 with 1,600 trees. In the last harvest 156 quintals of olives and about 19 hectolitres of oil were produced. The Extra Virgin Formica Alta is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is fine and delicate, with vegetal hints of artichoke and chicory, together with notes of freshly mown grass and almond. Its taste is mellow and harmonic, with a flavour of lettuce and a note of basil and field balm. Bitterness and pungency are present and balanced. It would be ideal on salmon appetizers, legume salads, marinated perch, roast potatoes, bean purée, risotto with chanterelle mushrooms, stewed shrimps, barbecued cuttlefish, baked poultry or lamb, goat cheese.

Tenuta di Carma

Corbara, 59

05018 Orvieto (TR)

Tel. +39 0578 56056 - Fax +39 0761 780363

E-mail: g.pizzo@pnap.it - Web: www.concarma.com



85

306 m

Promiscuo
Promiscuous

Alberello
Tree

Brucatura a mano
Hand picking

Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle

Moraiolo (34%), frantoio (33%), leccino (33%)

Fruttato medio
Medium fruity

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

La storia di quest'azienda deve molto all'amicizia tra Giovanni Bulgari e Giulio Figarolo di Gropello, uniti dall'obiettivo comune del completo controllo della filiera produttiva, dei metodi biologici e dell'alta qualità. Questa proprietà sul Lago di Corbara, che si affianca alle altre due, nel Lazio e in Toscana, a formare un vero e proprio "Triangolo dell'Olio", è di Giovanni Bulgari che gestisce 7 ettari di superficie con 2mila olivi. Da questi sono stati ricavati quest'anno 113 quintali di olive, pari a quasi 14 ettolitri di olio. Segnaliamo l'Extravergine Podere Ermellino da Agricoltura Biologica, di un bel colore giallo dorato intenso con sfumature verdoline, limpido. Al naso è sottile e composto, dotato di sentori di carciofo e cicoria, accompagnati da note aromatiche di menta e rosmarino. Morbido e armonico in bocca, ha toni di lattuga di campo e ricordo spiccato di mandorla in chiusura. Amaro e piccante presenti ed equilibrati. Un abbinamento eccellente è con antipasti di molluschi, insalate di orzo, marinate di ricciola, patate al cartoccio, passati di fagioli, risotto con carciofi, crostacei in umido, rombo ai ferri, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

The story of this farm is linked with two friends, Giovanni Bulgari and Giulio Figarolo di Gropello, who share the aim of a complete control of the production chain, the use of organic farming and high quality. Today the estates form a real "Oil Triangle" and include two farms in Tuscany and Lazio and this one near the Lake of Corbara, run by Giovanni Bulgari, with 7 hectares of surface and 2,000 trees. In the last harvest 113 quintals of olives were produced, equal to almost 14 hectolitres of oil. We recommend the Extra Virgin Podere Ermellino from Organic Farming, which is a beautiful intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is fine and delicate, endowed with hints of artichoke and chicory, together with aromatic notes of mint and rosemary. Its taste is mellow and harmonic, with a flavour of country lettuce and a distinct almond finish. Bitterness and pungency are present and balanced. It would be ideal on mussel appetizers, barley salads, marinated amberjack, baked potatoes, bean purée, risotto with artichokes, stewed shellfish, grilled turbot, baked poultry or lamb, goat cheese.

Tenuta di Carma

Strada Provinciale della Valle di Bagnoreggio - Podere, 6
01022 Bagnoregio (VT)
Tel. +39 0578 56056 - Fax +39 0578 56056
E-mail: matheus@pnap.it - Web: www.concarma.com



- 86   
-  350/400 m
-  Promiscuo
Promiscuous
-  Alberello
Tree
-  Brucatura a mano
Hand picking
-  Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle
-  Leccino (85%), frantoio (15%)
-  Fruttato medio
Medium 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 20 ettari con 5.200 piante che hanno fruttato, quest'anno, 151 quintali di olive e poco più di 16 ettolitri di olio. L'Extravergine Essenza di Carma da Agricoltura Biologica è giallo dorato intenso con nuance verdoline, limpido; al naso è deciso e ampio, ricco di sentori di cicoria selvatica, cui si affiancano nette note di basilico, menta e rosmarino. Fine e complesso in bocca, ha toni di lattuga e ricordo di carciofo. Amaro e piccante ben espressi e armonici che chiudono in mandorla dolce. Ideale su bruschette con verdure, insalate di orzo, marinate di salmone, patate al cartoccio, pomodori con riso, passati di fagioli, primi piatti con molluschi, pesci ai ferri, seppie in umido, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

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 20 hectares with 5,200 trees. In the last harvest 151 quintals of olives and little more than 16 hectolitres of oil were produced. The Extra Virgin Essenza di Carma from Organic Farming is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is definite and ample, rich in hints of wild chicory, together with distinct notes of basil, mint and rosemary. Its taste is fine and complex, with hints of lettuce and a note of artichoke. Bitterness and pungency are distinct and harmonic, with a sweet almond finish. It would be ideal on bruschette with vegetables, barley salads, marinated salmon, baked potatoes, tomatoes stuffed with rice, bean purée, pasta with mussels, grilled fish, stewed cuttlefish, baked poultry or lamb, goat cheese.