

Gambero Rosso



2015

# Oli d'Italia

raccolta 2014

i migliori extravergine

310 aziende e 470 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](http://www.concarma.com)

**OLIVETO PROPRIO** SI

**CULTIVAR** Frantoio, Leccino, Moraiolo

**COLTIVAZIONE** Biologica

**RACCOLTA** Manuale / Meccanica

**ESTRAZIONE** Ciclo continuo

**FRANTOIO** SI

**OLIVE DA MENSA** NO

**OSPITALITÀ** NO

**RISTORAZIONE** NO

**AZIENDA.** La società agricola Carma di Giulio Figarolo di Gropello e Gianluca Pizzo che coltivano ulivi dal 1985, si trova nella suggestiva campagna intorno ai calanchi di Civita di Bagnoregio. La tenuta si estende per 7 ettari di uliveto a conduzione biologica con 5.200 piante di varietà leccino, frantoio e moraiolo. Le olive, quest'anno raccolte alla fine di ottobre, sono state lavorate entro le 24 ore nel frantoio aziendale di ultima generazione a ciclo continuo.

**PRODOTTO.** Il Formica Alta Bio ha un fruttato medio con note di mela verde ed erbe officinali. In bocca offre sentori di mandorla amara e carciofo, nel finale regala un bell'aroma di frutta secca con un piacevole amaro-piccante. Un olio garbato e versatile.

**ABBINAMENTI.** Vellutate di legumi e asparagi, carni bianche, pesce al vapore.



Formica Alta 2

## LA SOSTA

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

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

> **DORMIRE** **La Capraccia** • Bagnoregio (VT) • via Nino Bixio • loc. Capraccia  
 tel. 0761 826425 • [www.agriturismolacapraccia.it](http://www.agriturismolacapraccia.it)

**Corte della Maestà** • Bagnoregio (VT) • v.lo della Maestà  
 tel. 335 8793077 • [www.cortedellamaesta.com](http://www.cortedellamaesta.com)