

Gambero Rosso



2017

Oli d'Italia

raccolta 2016

i migliori extravergine

379 aziende e 590 oli

1.500 indirizzi

per 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, Moraiolo,
Frantoio
COLTIVAZIONE Biologica
RACCOLTA Manuale
ESTRAZIONE Ciclo continuo
FRANTOIO SI
OLIVE DA MENSA NO

OSPITALITÀ SI
RISTORAZIONE NO



100% Carma 5



Essenza di Carma
Bio 3



Podere
dell'Ermellino
Monocultivar
Frantoio Bio 5

AZIENDA. L'agricola Carma, di Giulio Figarolo di Gropello e Gianluca Pizzo che coltivano ulivi dal 1985, si trova lungo la valle del Tevere ai confini tra Tuscia Viterbese e Umbria. La tenuta si estende per 20 ettari su terreni argillosi, a un'altitudine di 400 metri, interamente dedicati alla coltivazione degli ulivi a conduzione biologica. Le 5.200 piante hanno prodotto una buona quantità di olive di elevata qualità nonostante l'annata. Le drupe sono state lavorate entro ventiquattro ore nel frantoio aziendale di ultima generazione.

PRODOTTO. Carma: blend di frantoio (70%) e leccino, ha un bel fruttato medio 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. Essenza di Carma Bio (frantoio 80% e leccino), presenta un fruttato medio con note fresche di erba tagliata, mandorla e salvia. In bocca torna la mandorla amara con sentori di erbe officinali e ortica; bello il finale speziato equilibrato e persistente. Podere Ermellino: ha un fruttato medio-leggero con note fresche di erbe balsamiche e salvia. In bocca sentori di mandorla amara e noce che permangono nel finale delicato piacevolmente piccante.

ABBINAMENTI. Carma: pinzimonio, carpacci di verdure e carciofi, carne rossa. Essenza: legumi e asparagi, cacciagione e carne di maiale. Podere Ermellino: insalate di mistanza, carpacci affumicati e pesce al vapore.

LA SOSTA

> **MANGIARE 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
loc. Civita • tel. 335 8793077 • www.cortedellamaesta.com

Civita B&B • Bagnoregio (VT) • p.zza San Donato • loc. Civita
tel. 0761 1540063 • www.civita dibagnoregio.it