

PAMBIANCO

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

INTERVISTA

La ripartenza di Yoji Tokuyoshi

TENDENZE

Il vino va in lattina

SCENARI

Trentino in ripresa

FENOMENI

Arriva la 'micro-delivery'



ORIZZONTE NO-ALCOL

Liscio come l' **OLIO**

Una delle eccellenze enogastronomiche nazionali riconosciuta in tutto il mondo. L'olio extravergine è un elemento imprescindibile sulle tavole degli italiani (e non solo).



VARVAGLIONE

Blend di Coratina e Ogliarola. Raccolta prematura per esasperare ed esaltare i sapori, estrazione a ciclo continuo a due fasi a freddo, con una temperatura al di sotto dei 23 gradi e una gramulazione lenta.



MASSIMO MOSCONI

Un gruppo di appassionati del territorio pesarese ha dato vita a Risveglio di Massimo Mosconi: olio extravergine di oliva monocoltivar Raggiola. A portata di click essendo presente nel catalogo della piattaforma e-commerce specializzata OlivYou.

FRANTOIO MURAGLIA

Il gallo, simbolo della Puglia e della sua identità, è l'ispirazione per un nuovo orcio in terracotta che il Frantoio Muraglia aggiunge alla collezione di oggetti d'arte. Questa volta in collaborazione con la designer Stella Tasca.



BORGO EGNAZIA

L'olio extravergine di oliva della Masseria San Domenico è prodotto dagli ulivi secolari dell'omonima masseria, utilizzando le tecniche tradizionali e artigianali del frantoio. È venduto all'interno del concept store Bottega Egnazia e online.

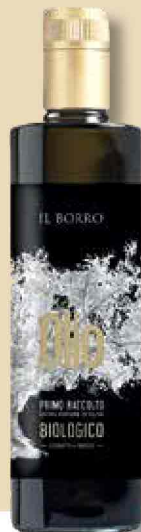


SINCETTE

L'Olio Evo Sincette, biodinamico certificato Demeter, si ottiene da olive di varietà Casaliva, Leccino e Moraiolo dell'uliveto che circonda la Tenuta a Polpenazze del Garda. Giallo con riflessi verdolini, all'olfatto è fresco e fruttato, al gusto fragrante.

IL BORRO

Olio Primo Raccolto dà vita ad un olio fuori dalle regole. Di colore verde aureo, ricca carica floreale e gusto intenso, è il blend che meglio racchiude l'essenza de Il Borro. Un intenso bouquet floreale all'olfatto, al palato conferma le note aromatiche percepite.



BORGO SAN FELICE

Il Velato Olio Evo nasce per soddisfare gli amanti delle note erbacee e amarognole dell'olio nuovo, viene imbottigliato pochi giorni dopo la raccolta manuale e riesce ad esprimere il suo carattere migliore a crudo su verdure, carni grigliate e bruschetta.



CASTIGLION DEL BOSCO

L'olio extravergine di oliva Cortemente legato al territorio con profumi e aromi indistinguibili. La spremitura a freddo e la decantazione naturale permette di preservare l'essenza del frutto e le caratteristiche nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva. Di colore oro con riflessi smeraldo.



BANFI

Banfi conferma l'attenzione per il territorio di Montalcino. Tra le attività agricole, a tutela della biodiversità della tenuta, rientra la coltivazione dell'olivo extravergine Poggio alle Mura: fruttato, intenso, dal sapore deciso ed equilibrato.