

2009



# GUIDA AGLI EXTRAVERGINI



Slow Food Editore



722 AZIENDE E 996 OLI DI QUALITÀ

“ inserimento in guida ”



MASSA MARITTIMA (GR)

## Tevio Braglia

Località Cura Nuova, 64  
Tel. e fax 0566 918069

Tevio Braglia, il figlio Daniele e la moglie Mirella Monti si dedicano con passione alla conduzione dei propri oliveti, posti a circa 50 metri sul livello del mare in posizione completamente assolata ed esposta ai venti marini. Le cultivar sono tipiche della Maremma: Frantoio, Leccino, Pendolino e una piccola parte di Maurino, allevate secondo tradizione e con metodo di coltivazione integrato. La raccolta, che si avvale dell'utilizzo di agevolatori e mezzi meccanici, è avvenuta nella terza decade di ottobre; le olive sono state frante giornalmente nel frantoio aziendale.

MASSA MARITTIMA (GR)

## Valentini

Località Valpiana  
Podere Fiordaliso, 69  
Tel. 0566 918058  
Fax 0566 918049  
E-mail: [info@agricolavalentini.it](mailto:info@agricolavalentini.it)  
Internet: [www.agricolavalentini.it](http://www.agricolavalentini.it)

Ecco un'altra azienda della pianura di Massa Marittima che fa il suo ingresso in Guida. Giovanni Valentini si è trasferito da poco nella zona del Monteregio, ma da sempre ha svolto l'attività di agricoltore. In Maremma si è immediatamente integrato col territorio e i suoi prodotti hanno da subito espresso una oggettiva tipicità. Le 1400 piante delle cultivar Frantoio, Leccino e Moraiolo sono disposte in circa 5 ettari collocati a 100 metri sul livello del mare. La raccolta effettuata nella terza decade di ottobre, sia a mano sia con agevolatori, è seguita dalla lavorazione giornaliera presso il proprio frantoio aziendale.

### Olio Extravergine di Oliva ①

Limpido con netta predominanza del colore giallo, al naso risulta intenso e strutturato. Il fruttato maturo lancia richiami al floreale e alla mandorla. Anche in bocca risulta maturo, con predominanza di dolce e un lieve amaro nel finale. Sostenuto da un leggero piccante, quest'olio regala buona armonia e delicatezza.

### Olio Extravergine di Oliva ②

L'olio si presenta bello nella sua combinazione dei colori. Il profumo è fruttato con sfumature di erbaceo. Piacevole al palato, regala un buon piccante e un amaro abbastanza deciso. Il sapore è quello dell'oliva verde, accompagnato da note vegetali.

TOSCANA