

Ex Olivis 2008 - IX Premio Tricolle

VINCITORI

I CLASSIFICATO FRUTTATO LEGGERO

(44) Tiso Filippo

Fruttato di oliva di leggera intensità con chiari sentori di pomodoro e mandorla fresca. Al gusto si presenta armonico con equilibrati toni di amaro, piccante e dolce.

II CLASSIFICATO FRUTTATO LEGGERO

(57) Biancheri Latina

Fruttato di oliva pulito con delicati sentori floreali e di erbe di campo. Al gusto si presenta dolce con leggeri toni di amaro e piccante e buona persistenza della nota aromatica.

III CLASSIFICATO FRUTTATO LEGGERO

(27) Di Lillo Villanova
Antoniella

Fruttato di oliva di leggera intensità dove le note verdi sono arricchite da sentori di mandorla fresca, pomodoro e cardo. Al gusto si presenta dolce con toni di amaro e piccante leggeri ed equilibrati.

I CLASSIFICATO FRUTTATO MEDIO

(51) Pannese Marcello Ariano Irpino

Fruttato di oliva di media intensità con piacevolissime fragranze erbacee arricchite da chiari sentori di pomodoro. Al gusto si presenta estremamente equilibrato nei toni di amaro e piccante.

II CLASSIFICATO FRUTTATO MEDIO

(54) FontanaMadonna (Oro Frigento
d'Irpinia)

Fruttato di oliva equilibrato e complesso per la presenza di sentorii di pomodoro, mandorla e carciofo. Al gusto tali sensazioni trovano piena conferma in armonia con i toni di amaro e piccante decisi.

III CLASSIFICATO FRUTTATO MEDIO

(62) Imbriano Enrico Mirabella

Fruttato di oliva erbaceo con sentori di pomodoro e note di vegetali amari che creano una buona complessità aromatica. Al gusto presenta note amaro piccanti gradevoli.

I CLASSIFICATO FRUTTATO INTENSO

(53) Serluca Antonietta Ariano Irpino

Intenso fruttato di oliva verde con chiare fragranze erbacee e sentori di pomodoro, mandorla e carciofo. Al gusto mostra elevata persistenza aromatica e buon equilibrio nei toni di amaro e piccante.

II CLASSIFICATO FRUTTATO INTENSO

(40) Giuliana Uligheddu Oliena

Fruttato di oliva verde erbaceo con evidenti note di mandorla fresca e carciofo. Al gusto si presenta equilibrato nei toni amaro e piccante con gradevole retrogusto di pomodoro verde.

III CLASSIFICATO FRUTTATO INTENSO

(24) Ass.ne AIPO Colline Ufita

Olio dal fruttato verde con toni di foglia e carciofo. Deciso al gusto, evidenzia la persistenza della nota di mandorla amara e cicoria.

PREMIO SPECIALE RAVECE Ariano Irpino

(50) Taverna delle Monache Savignano I.

Olio armonico ed equilibrato, di grande complessità nelle sensazioni olfattive che evidenziano sentori vegetali di pomodoro, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto presenta equilibrate percezioni delle sensazioni di amaro piccante e dolce.

PREMIO SPECIALE MONOVARIETALE

(8) Agrestis Siracusa

Intenso fruttato di oliva, ricco di note verdi e fragranze di pomodoro e carciofo. Molto armonico, equilibrato al gusto, evidenzia elevata persistenza delle sensazioni aromatiche.