



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

LE CAVEDAGNE

Olio extra vergine
di Oliva

DENOMINAZIONE:	Olio Extravergine di Oliva
CAMPAGNA DI RACCOLTA:	2023/2024
ZONA DI PRODUZIONE:	Collina di Bagnolo, Castrocaro Terme (FC)
VARIETA':	Blend: prevalenza di "Nostrana" e poi ghiacciola, leccino, frantoio, correggiolo e altre cultivar
METODO DI RACCOLTA:	Brucatura a mano
METODO DI FRANGITURA:	Ciclo continuo due fasi con estrazione a freddo
FILTRAZIONE:	No
PROFILO AROMATICO:	Al naso si caratterizza da note vegetali, su tutte il carciofo, ma anche la foglia di pomodoro
AL PALATO:	In bocca prevalgono la piccantezza e una piacevole nota ammandorlata
ABBINAMENTI:	Primi piatti, carne e soprattutto verdura
FORMATI:	Bottiglia 0,50 e bag in box da 3 e 5 litri



MARTA VALPIANI

olio extra vergine
di oliva italiano



olio
d'oliva di
categoria
superiore
ottenuto
dalle olive
e unicamente
mediante
procedimenti
meccanici.

I bovi

"Mugliano i bovi appiedi dell'Arengo. Sull'alba il muglio nella città fosca sparge l'odor del sole e della terra. L'aratro appare che ricopre il seme, appare il plaustro che riporta il grano. Torri Bologna più non ha, che pioppi: tra i suoi due fiumi, tremoli alti pioppi. Più non ha case, che tra il verde, rare, con le ben fatte cupole di strame; più non ha piazze, che grandi aie bianche su cui vapora un polverio di pula. Vi son gli stabbi sotto i tamarischi; le cavedagne all'ombra dei vecchi olmi; e il sonnolento macero, che pare quasi ronfare il canto delle rane. Il muglio parla d'opere e ricolti, parla di solitudine e di pace e d'abbondanza. Il muglio desta i falchi lassù, prigionieri: ch'empiono la muda d'un loro squittir rauco."

Giovanni Pascoli