

FÈLSINA

“L’olio come il vino, l’olivo come la vite”

Luigi Veronelli

Fèlsina non è soltanto una tenuta vinicola bensì una vera e propria fattoria dedita a varie attività agricole, di cui la più importante, al pari del vino, è la produzione dell’olio d’oliva. Universalmente riconosciuto per le sue proprietà terapeutiche e salutari, l’olio è parte integrante della nostra cultura e della nostra tradizione. Per riscoprirlo e valorizzarlo come merita, nel 2002 abbiamo aderito al progetto “Olio secondo Veronelli”. Raccolta a mano delle olive all’inizio dell’invaiaitura (massimo carico di polifenoli) e secondo cultivar. Estrazione dalla sola polpa entro massimo 4 ore dalla raccolta.

Leggera filtrazione e conservazione sotto pressione di azoto o argon in vasche d’acciaio.

Imbottigliamento sotto vuoto in bottiglie in vetro scuro da 100 ml, 250 ml, 500 ml.

L’olio che ne deriva è un olio “essenziale” che rispetta le caratteristiche di ciascuna varietà di oliva come elemento fondante della ricetta e non come semplice condimento.

Pendolino

Varietà molto diffusa nel centro Italia, soprattutto come impollinatore

(i suoi fiori producono un’enorme quantità di polline).

Caratterizzato da rami molto lunghi e pendenti, resiste bene al freddo. Maturazione precoce.

L’olio Pendolino è molto delicato e fine.

Di colore giallo paglierino, particolarmente lucente.

Al naso sentori di mandorla amara, nocciola e mandorla fresca; in bocca ha un ingresso gustativo dolce e delicato ma poi compare una bella nota piccante di peperone verde e curry.

Ideale in abbinamento con piatti mediamente delicati (a tendenza dolce): pesce bollito, pane bianco e pasta senza eccessivi condimenti.

Predisposto ad un lungo tempo di vita se conservato lontano dalla luce, da fonti di calore e a temperatura costante.

