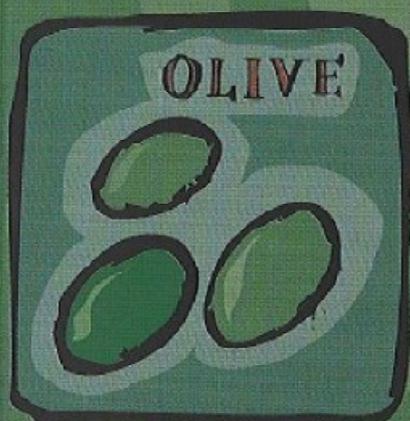


L'extravergine

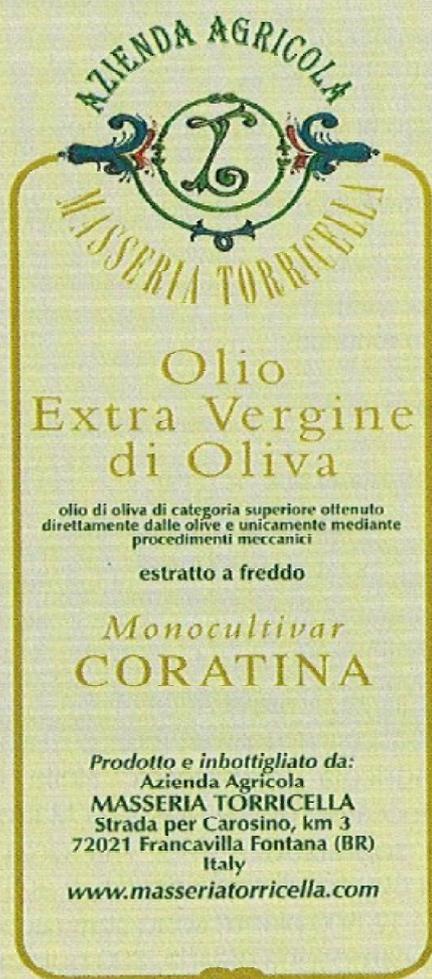
GUIDA AI MIGLIORI OLI DEL MONDO DI QUALITÀ ACCERTATA

2005

a cura di Marco Oreggia



Masseria Torricella - Coratina



-  300 m. - s.l.m
-  specializzato vaso pugliese
-  coratina
-  brucatura a mano
-  no
-  ciclo continuo
-  fruttato medio
-  da 10,01 a 12,00 € - lt. 0,500

Le origini della Masseria Torricella risalgono addirittura al 1600; diversi atti catastali dell'epoca la descrivono come proprietà di famiglie di Francavilla Fontana. Attualmente è gestita dalla famiglia Di Coste e conta su una superficie aziendale di 110 ettari, di cui 60 sono destinati agli oliveti specializzati. Dalle 11mila piante di proprietà in questa campagna olearia sono stati raccolti 800 quintali di olive, pari a una produzione di olio extravergine di oliva che si è aggirata intorno ai 122 ettolitri. Due le proposte Extravergine Masseria Torricella. Il monovarietale Leccino, risultato morbido e vegetale, e il Coratina che il nostro Panel ha selezionato per la Guida. Si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con calde note verdi, limpido. Al naso si offre elegante e potente, caratterizzato da ampie note di erbe fresche falciate, carciofo e sentori balsamici di pepe nero, zenzero e rosmarino. Al gusto è complesso e deciso, dotato di ricchi toni vegetali con carciofo e cardo selvatico in evidenza. È ideale su marinate di pesce azzurro, molluschi gratinati, zuppe di funghi porcini, pesci di scoglio in umido e carni rosse o nere alla griglia.

Azienda Agricola Masseria Torricella

72021 Francavilla Fontana (BR)
 Fraz. Carosino
 Via per Carosino Km 3.500
 Tel. + 39 0831 841697 - 0831 812623
 Fax + 39 0831 841697 - 0831 812623
 E-mail: info@masseriatorricella.com
 Web: www.masseriatorricella.com