

## Olio *Bricco Degli Spiaggi*

La Denominazione: **Olio Extravergine d'oliva Estratto a Freddo**

*Il primo uliveto a scopo produttivo comparso in Oltrepò è proprio questo! La voglia di piantumare le prime piante di olivo e scaturita anche da alcuni dati oggettivi. La nostra valle è particolare, a differenza di tutte le altre che vanno dall'Appennino al Po', quindi da sud a nord, la valle del rio Verzate va' da est a ovest, regalandoci quindi un intero versante totalmente a sud. Il terreno è molto sassoso, arenarie e gesso affiorano, soprattutto in alta valle, così proprio la abbiamo deciso di realizzare gli uliveti. Altre caratteristiche favorevoli sono il bassissimo ristagno idrico e l'assenza di correnti fredde dal fondo valle. Lasciati gli studi oggettivi la voglia di fare una scelta coraggiosa e ambiziosa ci ha affascinati.*

Cultivar: **Pendolino, Leccino e Casaliva**

### IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Per una famiglia di vignaioli iniziare una nuova avventura non è facile, vuol dire rimettersi in gioco. Adattare l'ulivo ad un clima estremo per questa pianta vuol dire adattare alcune pratiche agronomiche ed estremizzarle in alcuni casi, per ridurre a zero l'uso di pesticidi, concimi chimici e insetticidi. L'uso di irrigazione è solo di soccorso, la potatura è fatta solo da Edoardo e non viene fatta nessuna lavorazione del suolo. La raccolta viene fatta molto anticipata per preservare al massimo la qualità dell'olio e quindi le rese sono ovviamente molto basse. L'acidità quindi arriva al massimo a 0,25 %.

### LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👂 Un Olio EVO in Oltrepò già ci sorprende, ma ancora più sorprendente in degustazione per i **profumi fruttati** medio leggeri dai richiami di **erbe di campo**.
- 👅 La morbidezza al palato è immediata, il gusto vegetale di carciofo poi prende il palato, poi la nota di mandorla e il **piccante in chiusura**, non eccessiva ma in armonia con le note amare.
- 👁️ Noi lo esaltiamo con la nostra tagliata in ghiottina. Un ottimo pinzimoni con peperoni di Voghera, cipolle di Breme, carote, finocchi e carciofi.

