

San Cassiano

Via San Cassiano, 17

Tel. 045 8880665

Fax 045 8880450

E-mail: sella.mirko@libero.it

Internet: www.aziendagricolasancassiano.it

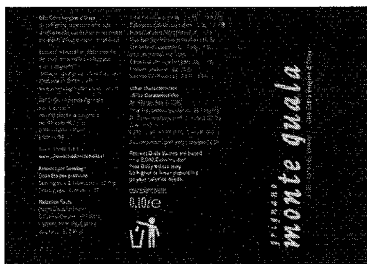
Mirko Sella e la sua San Cassiano confermano le Tre Olive dello scorso anno. Giovane e determinato, Mirko è fra gli olivicoltori che hanno imposto il Grignano e la Val di Mezzane all'attenzione del panorama olivicolo di qualità, e non è un caso che Osvualdo del Fabbro, il primo produttore veneto a ottenere le Tre Olive, decidendo ora di allentare l'impegno oleario, abbia scelto di affidargli anche il marchio Bio Azzurra e l'oliveto, pure a Mezzane. Gli olivi disponibili sono ora complessivamente circa 5000. L'attenzione ai tempi di raccolta e di molitura (il frantoietto con denocciolatore è di proprietà) è assoluta, con due moliture quotidiane, a mezzogiorno e alla sera.

🫒🫒 Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Grignano Bio Azzurra Denocciolato ④

La livrea gialla introduce le caratteristiche fragranze agrumate. In bocca il limone verde emerge con immediatezza, aprendo la strada a una conduzione decisamente orientata verso la freschezza della sensazione amara. Il piccante è calibrato. Il finale vira verso la nocciola appena raccolta.

🫒🫒 Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Leccino Denocciolato ④

Al naso porge il fieno appena sfalciato, l'oliva fresca, i fiori di montagna. L'amaro e il piccante emergono senza mediazione in avvio. In successione si aprono vene speziate e memorie balsamiche. Progressivamente, nel lungo finale, emerge la frutta secca.



🫒🫒🫒 Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Grignano Monte Guala Denocciolato ④

È al palato che il Grignano del Monte Guala offre il meglio di sé, confermando e anzi amplificando quelle nette sensazioni agrumate di buccia e di foglia di limone che già si erano offerte all'olfatto. Il basilico, l'erba limoncella, la corteccia di pino arricchiscono una pasta di notevole carattere, innervata da una sottile piccantezza. Il finale è lunghissimo e persistente.