

FIGINI

Olginate (LC) | via Marconi, 13 | fraz. Maroco/La Piana |
tel. 0341 681501 | www.oliosupremo.it

OLIVETO PROPRIO SI

CULTIVAR Frantoio, Leccino,
Don Carlo

COLTIVAZIONE Tradizionale

RACCOLTA Manuale

ESTRAZIONE Ciclo continuo

FRANTOIO NO

OLIVE DA MENSA NO

OSPITALITÀ NO

RISTORAZIONE NO

AZIENDA. L'impresa agricola di Luca Figini, nata nel 1999, si trova ad Olginate in località La Piana. Le varietà, collocate su un totale di 4 ettari di oliveto di cui 2 in affitto, sono una sintesi tra il tradizionale, con frantoio e leccino, e l'innovativo con la cultivar Don Carlo. La commercializzazione avviene tutta in bottiglie da mezzo litro.

PRODOTTO. Don Carlo: dal fruttato medio-intenso, all'olfatto si presenta ampio e complesso, con suggestioni balsamiche e note agrumate. Al gusto si conferma lungo e avvolgente con sentori di mandorla verde, erba, carciofo e ravanello, affiancati da toni aromatici di basilico e prezzemolo. Chiusura elegante con netti e puliti amaro e piccante. Supremo: di intensità leggero-media, al naso si apre delicato e gentile, con note di erbe balsamiche e di mandorla. Al gusto entra ancora balsamico e morbido, con richiami di frutta e in modo particolare mela gialla e albicocca. Chiude con discreto amaro e piccante associati a percezioni di carciofo e cicoria..

ABBINAMENTI. Don Carlo: carni rosse, zuppe di lenticchie, frittata al tartufo, primi piatti con alici e capperi, insalate di campo, formaggi stagionati. Supremo: carni bianche, carpacci e tartare, zuppe di legumi, pesce di lago, pizze con rucola e radicchio.



Monocultivar
Don Carlo **5**



Supremo Special
Blend **5**

LA SOSTA

> **MANGIARE Nuovo** • GARLATE (LC) • via Statale, 1122
tel. 0341 680243 • www.hotelnuevo.com • 40 euro

La Veranda del Lago • GARLATE (LC) • via Statale, 1963
tel. 0341 81326 • www.laverandadellago.com • 35 euro

> **DORMIRE Nuovo** • GARLATE (LC) • via Statale, 1122 • tel. 0341 680243
www.hotelnuevo.com