



*guida agli*  
**extravergini**  
2016

745 aziende  
e 1075 oli di qualità



Slow Food Editore

COME SCEGLIERE E DOVE TROVARE UN BUON  
OLIO EXTRAVERGINE DA PORTARE IN TAVOLA

MONTECALVO IRPINO (AV)

**De Cillis**

Contrada Pratola, 6  
Tel. 333 8707533  
info@aziendagricoladecillis.it  
www.aziendagricoladecillis.it

---

**Azienda agricola** *vende su internet*

anno fondazione 2010  
proprietario/a Arturo, Giuseppe  
e Massimo De Cillis  
ettari coltivati 9  
piante 2400  
età media 11 anni  
altitudine impianti 500 m

**Coltivazione**  
varietà Leccio del Corno, Pendolino,  
Ravece  
metodo convenzionale  
concimi organici  
raccolta meccanizzata  
tecnologia lavorazione continua  
frantoio di altri

**Produzione**  
olive 100% di proprietà  
produzione totale ettolitri 20  
altre produzioni mandorle  
spedisce anche quantità minime

---

L'extravergine **De Cillis** (varietà Pendolino, Leccio del Corno; 8 € bt 0,75 l) si presenta al naso con immediate note di mela matura legate a percezioni di mandorla e di pomodoro, riconoscibili al palato dove un ingresso molto dolce lascia anche un retrogusto di frutta a pasta bianca, poi si uniscono un leggero amaro e un piccante decisamente più avvertibile. Finale persistente.