



Slow Food® Editore

Caro produttore,

tra qualche giorno sarà in libreria l'edizione 2013 della

**Guida agli Extravergini**  
772 aziende e 1131 oli di qualità

Il volume recensisce le migliori aziende olivicole italiane, ne racconta le storie, le caratteristiche e traccia le valutazioni organolettiche degli oli dell'ultima raccolta.

Tra queste c'è anche la sua.

Ci complimentiamo pertanto con Lei per il risultato ottenuto e, pensando di farle cosa gradita, le presentiamo un'offerta di acquisto scontata riservata agli operatori presenti nel volume.

Slow Food Editore s.r.l.



### Guida agli extravergini 2013

Protagonisti sono gli oli, con quelle tipicità e unicità che derivano dall'assortimento di ambienti e situazioni climatiche dove crescono le diverse varietà di olivi. Gli esperti di Slow Food hanno individuato un campione rappresentativo di aziende di qualità, descrivendone l'ambiente, lo stile produttivo, l'età e le cultivar degli impianti, le modalità di raccolta e frangitura delle olive. Di ciascun olio si riportano tipologia, composizione varietale, prezzo e risultati dell'analisi sensoriale. Le eccellenze sono valutate considerando non solo il pregio organolettico, ma anche la valorizzazione delle cultivar autoctone e la sostenibilità delle pratiche agronomiche.

PREZZO  
€14,50  
PREZZO  
SOCI €  
11,50  
COLLANA  
Guide Slow





guida agli

# extravergini

## 2013

772 aziende  
e 1.131 oli di qualità



Slow Food Editore

MONTECALVO IRPINO (AV)

### De Cillis

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

8 ha - 20 hl

**AZIENDA** – Debutta in guida questa dinamica e ben organizzata realtà. La famiglia De Cillis, che nel 1970 coltivava circa 600 olivi, ha nel tempo investito energie e risorse, allargando i propri orizzonti produttivi con l'aumento del numero delle piante – oggi più di 2000 perlopiù di varietà Ravece – e il miglioramento della tecnologia (impianti di irrigazione, raccolta meccanizzata...) sempre con un occhio attento all'ambiente che si concretizza nell'esclusione dell'uso di pesticidi e erbicidi.

**OLI** – Il **De Cillis** (varietà Ravece, Leccio del Corno) all'olfatto comunica una sensazione di maturo nelle note della mandorla e del pomodoro, seguite da lievi sentori erbacei. Al palato unisce un fondo dolce a tenui stimolazioni di amaro e cenni di piccante. Il finale è caratterizzato dal ritorno della percezione di mandorla e di erbe.

COLTIVAZIONE convenzionale

CONCIMI organico minerali

OLIVE 100% di proprietà

RACCOLTA meccanizzata

ESTRAZIONE continua

FRANTOIO aziendale