



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.