

## Primula Olei 2018. Classifica finale.

<b>DOP</b> <b>AZIENDA AGRICOLA TOMMASO MASCIANTONIO</b> CASOLI -CH PRIMULA D'ORO FRUTTATO LEGGERO	Fruttato leggero di oliva acerba con spiccati ed accattivanti profumi di erba e pomodoro che si accompagnano piacevolmente ad evidenti sentori floreali. Al gusto la leggera prevalenza delle note amare si completa con la persistenza di quelle piccanti. Delicato ed armonico, piace per la freschezza e la piacevole aromaticità.
<b>ERBACIUS</b> <b>FRANTOIO HERMES</b> PENNE -PE PRIMULA D'ARGENTO FRUTTATO LEGGERO	Sentori tenui e delicati di oliva verde accompagnano le note fresche e pulite di mandorla e pomodoro. Al gusto è equilibrato con una struttura vivace ma non invadente in armonia con le note olfattive. Elegante e raffinato.
<b>OSCO</b> <b>ANTICO PODERE MATESINO</b> ALIFE -CE PRIMULA DI BRONZO FRUTTATO LEGGERO	Fruttato leggero, di oliva acerba con buona pulizia olfattiva nei chiari sentori erbacei, di mandorla e di erbe aromatiche. Vivace al gusto, dove si apprezzano note di carciofo e vegetale amaro. Equilibrato negli attributi fondamentali di amaro e piccante che persistono a lungo.
<b>RUSSO SALVATORE</b> MONTESARCHIO -BN MENZIONE SPECIALE FRUTTATO LEGGERO	Fruttato leggero di oliva verde molto pulito di tipo erbaceo impreziosito da note di mandorla acerba, erbe aromatiche e floreale. Al gusto la nota amara è prevalente ma non invadente. Nel retrofatto si conferma la nota erbacea la mandorla e il cardo. Molto armonico, di elegante personalità e piacevole aromaticità.
<b>TORRETTA SRL</b> BATTIPAGLIA -SA MENZIONE SPECIALE FRUTTATO LEGGERO	Fruttato leggero di oliva verde, pulito con notevole complessità aromatica dovuta ai sentori frammisti di erba e foglia con note mandorlate e floreali. Al gusto è subito deciso con una nota amara prepotente che lo caratterizza a lungo.
<b>PAN BIO E HEART</b> MONTESARCHIO -BN MENZIONE DI MERITO FRUTTATO LEGGERO	
<b>MATARAZZO GENNARO</b> PERDIFUMO -SA MENZIONE DI MERITO FRUTTATO LEGGERO	
<b>VERBIO</b> <b>SOLE DI CAJANI</b> CAGGIANO -SA MENZIONE DI MERITO FRUTTATO LEGGERO	
<b>MAGISTO</b> <b>SOLE DI CAJANI</b> CAGGIANO -SA PRIMULA D'ORO FRUTTATO MEDIO	Fruttato medio con aroma accattivante ed evidenti sentori di frutta rossa e mela che si miscelano, senza confondersi, con il fruttato di oliva verde fresco e pulito. Mantiene al gusto le premesse olfattive; l'equilibrio nella struttura e le vivaci note gustative, adeguatamente amare e piccanti, gli conferiscono armonia a notevoli livelli di intensità.
<b>CROGNALEGGNO</b> <b>AZIENDA AGRICOLA TOMMASO MASCIANTONIO</b> CASOLI -CH PRIMULA D'ARGENTO FRUTTATO MEDIO	Fruttato medio, ampio e pulito di oliva verde con sentori floreali, di mandorla e di foglia di cicoria. Al gusto si apre dapprima con sensazioni dolci e mandorlate che presto lasciano il posto a note amare e piccanti decise ed equilibrate. Notevole la fluidità che esalta adeguatamente le note aromatiche.
<b>BIO DOP SARDEGNA</b> <b>ACCADEMIA OLEARIA S.R.L</b> ALGHERO -SS PRIMULA DI BRONZO FRUTTATO MEDIO	Fruttato medio di oliva acerba con notevole pulizia olfattiva che si esprime nelle note verdi di mandorla, cardo e di vegetale amaro. Prepotente al gusto con una nota amara intensa che si accompagna a percezioni piccanti decise e persistenti. Di ricca personalità, buon equilibrio e notevole armonia globale.
<b>CRUX</b> <b>FATTORIA AMBROSIO 1938</b> CASTELNUOVO CILENTO -SA MENZIONE SPECIALE FRUTTATO MEDIO	Fruttato medio di oliva a giusta maturazione con note pulite di foglia di olivo, mandorla e carciofo. Al gusto le note fondamentali si rincorrono. Al dolce mandorlato iniziale si sovrappone la nota amara quasi astringente della foglia di olivo che affievolendosi fa emergere la nota piccante che persiste lungamente. Olio equilibrato, armonico di adeguata complessità.
<b>MAGNETE</b> <b>MONZO DAVIDE</b> CASAL VELINO -SA MENZIONE SPECIALE FRUTTATO MEDIO	Fruttato di oliva verde di media intensità, molto pulito con sentori erbacei di mandorla e vegetali acerbi. Al gusto, dopo un accenno di nota dolce emerge prima l'amaro e poi il piccante, deciso e persistente. Olio dotato di forte carattere e particolare aromaticità.
<b>FINESVESTINORUM</b> <b>FRANTOIO HERMES</b> PENNE -PE MENZIONE DI MERITO FRUTTATO MEDIO	
<b>DOP SARDEGNA</b> <b>ACCADEMIA OLEARIA S.R.L</b> ALGHERO -SS MENZIONE DI MERITO FRUTTATO MEDIO	
<b>FATTORIA AMBROSIO 1938</b> CASTELNUOVO CILENTO -SA MENZIONE DI MERITO FRUTTATO MEDIO	
<b>BIO</b> <b>AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE 1988</b> GIUNGANO -SA MENZIONE DI MERITO FRUTTATO MEDIO	
<b>AZIENDA AGRICOLA SALELLA</b> SALENTO -SA MENZIONE DI MERITO FRUTTATO MEDIO	
<b>VEGA</b> <b>FATTORIA AMBROSIO 1938</b> CASTELNUOVO CILENTO -SA PRIMULA D'ORO FRUTTATO INTENSO	Fragranza ampia e composita di fruttato intenso, fresco e pulito, di oliva verde con evidenti note erbacee e di foglia di pomodoro che si inseguono e si completano gradevolmente. Di ricca personalità nelle note gustative, decise e persistenti, che rispettano le premesse olfattive esaltandone l'armonia. Entusiasma senza essere invadente.
<b>RUPE</b> <b>PIETRABIANCA DI MONZO GERMANO</b> CASAL VELINO -SA PRIMULA D'ARGENTO FRUTTATO INTENSO	Fruttato intenso fresco e vivace di oliva acerba con complesse note verdi di erba, carciofo, cardo e pomodoro che si associano completandosi con gradevoli sentori di mandorla dolce. Al gusto sono evidenti i sentori astringenti di foglia di olivo di carciofo che, frammisti a note piccanti persistono senza disturbare. Elegante e suntuoso, si fa apprezzare per la pulizia e la freschezza.
<b>CUORE D'ORTICE</b> <b>AZIENDA AGRICOLA TORRE A ORIENTE</b> TORRECUSO -BN PRIMULA DI BRONZO FRUTTATO INTENSO	Fruttato intenso di oliva verde, erbaceo con notevole pulizia olfattiva ed evidenti note di pomodoro acerbo e di erbe aromatiche. Al gusto è deciso, ben strutturato con forte corpo e notevole persistenza. Vivace, fresco, armonico ed equilibrato.
<b>JUMPADU</b> <b>AZIENDA AGRICOLA PULIGHEDDU GIUSEPPE</b> OLIENA - NU MENZIONE SPECIALE FRUTTATO INTENSO	Fruttato intenso di oliva verde pulito ricco e complesso con note di foglia, mandorla carciofo, erba e pomodoro. La complessità si conferma al gusto e si associa adeguatamente alle note amare e piccanti entrambe persistenti. Buona fluidità eccellente armonia.
<b>IGP SICILIA</b> <b>AZIENDA AGRICOLA TURNATURI CARMELA</b> CASTELVETRANO -TP MENZIONE SPECIALE FRUTTATO INTENSO	Fruttato intenso di oliva verde, di eccellente pulizia olfattiva con note evidenti di erba sfalciata, pomodoro e foglia di mais. Al gusto si percepisce subito la nota amara che poi lascia il posto ad un gradevole e persistente piccante di peperoncino. Olio complesso e armonioso equilibrato e persistente.
<b>VENUS</b> <b>FRANTOIO HERMES</b> PENNE -PE MENZIONE DI MERITO FRUTTATO INTENSO	
<b>FRUTTATO VERDE DOP SARDEGNA</b> <b>ACCADEMIA OLEARIA S.R.L</b> ALGHERO -SS MENZIONE DI MERITO FRUTTATO INTENSO	
<b>INTOSSO</b> <b>AZIENDA AGRICOLA TOMMASO MASCIANTONIO</b> CASOLI -CH MENZIONE DI MERITO FRUTTATO INTENSO	
<b>LAPIS</b> <b>PIETRABIANCA DI MONZO GERMANO</b> CASAL VELINO -SA MENZIONE DI MERITO FRUTTATO INTENSO	
<b>O.R.O CAMPANIA SCA</b> CAMPAGNA -SA MENZIONE DI MERITO FRUTTATO INTENSO	