

Olio Extra Vergine di Oliva

Sui i terreni abbaziali si trovano una decina di olivi monumentali di varietà Busa istriana la cui messa a dimora risale al 18° secolo.



Livio Felluga "Olio"

Nel Friuli pedemontano e collinare l'olivicultura ha radici lontane anche se non larga diffusione; si tenga conto infatti che parliamo della parte italiana dove la coltivazione dell'olivo era bene diffusa in centro e sud Italia.

Diversa situazione invece si è avuta nel triestino (Carso) ed in Istria che rappresentando la parte meridionale dell'Impero Austro-Ungarico erano le uniche zone dove la produzione era possibile e pertanto hanno avuto uno sviluppo ben maggiore.

In loco vi sono importanti testimonianze, come il frantoio nell'Abbazia di Rosazzo (ora non più presente) ed il paesino di Oleis vicino a Rosazzo che appunto prende il nome dalla storica produzione olivicola.

Le gelate ravvicinate del 1929 e del 1935 hanno decimato gli uliveti in queste zone, per ricevere poi il colpo di grazia con la gelata del 1956. L'olivicultura quindi è stata pressoché abbandonata fino all'inizio degli anni '80 quando sono avvenuti i primi nuovi impianti.

I nostri uliveti sono tra i primi impianti della rinascita appunto.

Tra i terreni abbaziali si trovano una decina di olivi monumentali di varietà Busa istriana la cui messa a dimora risale al 18° secolo; di fatto sono gli olivi più vecchi di cui si ha testimonianza nel nostro areale.

Caratteristiche sensoriali

Caratteristiche ambientali

Ambiente collinare su diversi versanti e su suolo di tipo Flysch di Cormons. Elevata ventosità ed escursioni termiche contribuiscono all'elaborazione degli aromi.

Note:

Ha un colore giallo verde limpido Il profumo ha note floreali e fruttate con sentori di carciofo; è piccante e speziato con erbe officinali vive e fresche; sentori di mandorla dolce con profumi di pasticceria secca. Al gusto ha una tessitura voluminosa e setosa con un centro bocca grasso che chiude in una sensazione piccante e fresca; appena giustamente amaro nel finale con ricordi di mandorla e erbe officinali.

Frantoi:

Molitura a freddo nei frantoi di Cividale del Friuli e San Dorligo della Valle.

Varietà:

Leccino circa 30%
Frantoio circa 25%
Maurino circa 15%
Bianchera circa 10%
Altre circa 20%, tra cui: Busa istriana, Carbona, Grignano.