

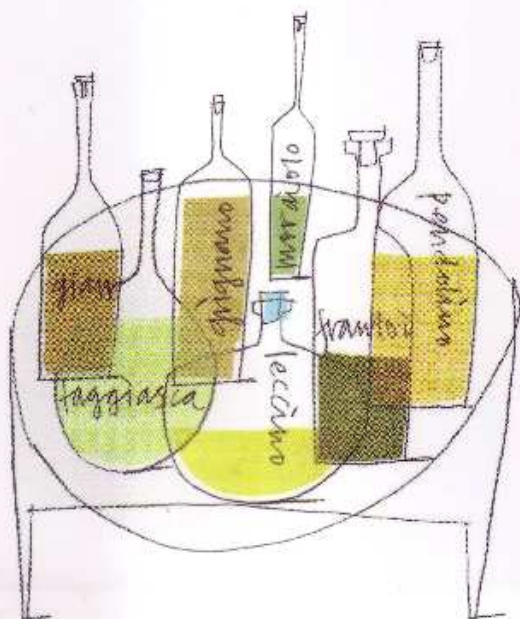
2010



GUIDA AGLI EXTRAVERGINI



Slow Food Editore



7005 AZIENDA A 100 OLI DI QUALITÀ

Illasi (Vr) Bonamini

Via Santa Giustina, 10
Tel. 045 6520558
Fax 045 6528133
info@oliobonamini.com
www.oliobonamini.com

Dati forniti dall'azienda

COLTIVAZIONE: CONVENZIONALE

VARIETÀ: GRIGNANO, FAVAROL, FRANTOIO, LECCINO

RACCOLTA: AGEVOLATORI

ESTRAZIONE: CONTINUA

VENDE IN AZIENDA: SÌ

1,5 ha

15 hl



Sono circa 7000 i quintali di olive che annualmente vengono lavorate dal moderno Frantoio Bonamini di Illasi: per la stragrande maggioranza i frutti provengono da una pluralità di conferenti dell'Est Veronese, che si servono dell'impianto per la molitura della loro produzione. A condurre il frantoio, vero e proprio punto di riferimento e motore propulsore dell'olivicoltura della porzione orientale della provincia scaligera, è Giancarlo Bonamini, affiancato dalla moglie Sabrina e dalla sorella Valentina. La produzione a marchio aziendale è sottoposta alla certificazione nell'ambito della Dop Veneto Valpolicella e si conferma anno dopo anno ai vertici della denominazione. Presso il frantoio (la fondazione risale al 1965) è possibile effettuare visite guidate con degustazione.

Dop Veneto Valpolicella

②



La tenue e cristallina colorazione verde introduce un olio che rimanda ai tipici profumi agrumati del Grignano, coniugati con una delicata e fresca presenza erbacea. In bocca la rinfrescante sensazione di foglia di limone caratterizza una pasta di media intensità. Un piacevole mix dolce-amaro elargisce in successione memorie di erbe, mandorla verde e fiori, che si protraggono nel lungo finale.