



TAPPO ORO

Linea Premium

Imbottigliamento olio Figoli Tommaso (Frantoio Figoli)

c/da Ogliastretti
87064 Corigliano Calabro (Cosenza)
Region: Calabria

Ph +39 338 3493202
F +39 0983 82081
info@frantoiofigoli.it
www.frantoiofigoli.it

Nel 1941 Leonardo Figoli fondò la Azienda Olearia Figoli. Di padre in figlio, oggi giorno, l'azienda è gestita dalla terza generazione. Il Frantoio Figoli affonda le proprie radici in una realtà rurale ed in una cultura profondamente legate al proprio territorio ed ai suoi valori tradizionali.

L'uliveto è situato in una zona poco distante dai comuni di Rossano e Corigliano Calabro.

Ed addirittura conta diversi alberi di ulivo della varietà 'Dolce di Rossano' vecchi di secoli.

Nel corso degli anni, altre varietà sono comunque state aggiunte, come ad esempio la Carolea, la Frantoio, la Coratina, la Nocellara del Belice e nuovi alberi di Dolce di Rossano.

Il frantoio, che può essere visitato previa prenotazione, si trova in Contrada Ogliastretti.

Le olive vengono frante esclusivamente a freddo. Tutto il processo della lavorazione è attentamente e costantemente monitorato: dalla coltivazione alla raccolta, dalla spremitura all'imbottigliamento.



Tipo di Bottiglia	Formato	Dimensioni (cm)		Numero di unità per cartone	Peso per cartone (kg)	Dimensioni del cartone (cm)			Numero di cartoni per Europallet	Numero di strati per pallet	Peso per pallet (kg)
		Lungh.	Altez.			Lungh.	Altez.	Profon.			
DORICA	500 ml	6	29,5	12	10,5	28	30	20	56	5	595

Anno di Fondazione

1941

Produzione media annua dell'olio descritto in questa scheda

30.000 litri

Profilo Organoleptico

Al panel test esprime profumi franchi e freschi centrati su un bel fruttato e invitanti sentori di erba, cardo e pomodoro acerbo. In bocca è dolce progressivo, aromaticamente equilibrato e corrispondente, arricchito da note di frutta, radicchio e noci. Il finale lascia sensazioni acerbe e piccanti di pepe unite a percezioni di amaro.

Consigli gastronomici

Abbinamenti: pesce arrosto, insalata di misticanza, vellutata di fagioli e cozze.

Contenuto di antiossidanti naturali



Numero di alberi di ulivi

13.000

Bland

Cassanese
Carolea

Sistema di produzione

Raccolta meccanica. Frangitura a martelli. Estrazione tramite centrifuga a temperatura controllata.

Portafoglio prodotti

•Frantoio Figoli: agricoltura biologica, olio extravergine di oliva

Premi e risultati

- 2008: Due olive su tre - Guida agli Extraverugini, pubblicata da Slow Food.
- 2010: Due olive su tre - Guida agli Extraverugini, pubblicata da Slow Food.
- 2011: Due olive su tre - Guida agli Extraverugini, pubblicata da Slow Food.
- 2015: Guida agli Extraverugini, pubblicata da Slow Food
- 2010: The Best 20 - Flos Olei
- 2012: Gold Medal - BIOL
- 2013: Gold Medal - BIOL
- 2014: Gold Medal - BIOL
- 2015: EXTRA Gold Medal - BIOL
- 2011: 2 foglie - GamberoRosso
- 2012: 3 foglie - GamberoRosso
- 2013: 2 oli, 3 foglie - GamberoRosso
- 2014: 2 oli, 2 foglie - GamberoRosso
- 2015: 2 oli, 2 foglie - GamberoRosso

Contatti

Tommaso Figoli (proprietario)
• Lingue: Francese - Spagnolo

Certificati

Agricoltura biologica.
Tracciatura: ISO 22005/08

