



Gli Oli Lucani d'eccellenza,
le menzioni speciali ed il
primo classificato

Premio Regionale OLIVARUM
XVI Edizione - Annata 2019/2020

La novità di OLIVARUM edizione XVI

- ▶ non viene premiato un singolo prodotto, ma la qualità espressa dal comparto olivicolo
- ▶ Tutti gli **OLI DI ECCELLENZA** faranno parte della "**squadra**" che rappresenterà la Basilicata nel mondo

Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

la cultura del gusto

Soc. Agr. Il legume dei
Sassi - Matera

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, con
note speziate,
amaro medio,
piccante medio,
equilibrato

Acidità 0,33

Perossidi 9,7



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

ti olio bene

Az. Agr. Musillo
Bernalda

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
foglia, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,28

Perossidi 5,7



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

Tenuta Golfi

**Frantoio Oleario
Grassanese
Grassano**

Olio extravergine d'oliva, fruttato medio, verde di foglia, note di mandorla, amaro e piccante medi, equilibrato

Acidità 0,22
Perossidi 12,1



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

Mantenera

az. Agr. Mantenera
Tricarico

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
foglia, note di
mandorla, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,33

Perossidi 7,0



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

Classico

Soc. Agr. Agrielaia
Pisticci

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
foglia, note di
carciofo, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,27

Perossidi 10,8



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

Fasola

Fontana dei Santi
Albano di Lucania

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
intenso verde, di
erba, note di
pomodoro, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,31

Perossidi 9,2



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

Il Principe

Rapolla Fiorente
Rapolla

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
erba, note di
ortaggi, amaro
medio, piccante
intenso, equilibrato

Acidità 0,39
Perossidi 5,8



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

Bioagrimar

Soc. Agr. Agrimar
Genzano

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
foglia, note floreali e
di pomodoro, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,28

Perossidi 3,2



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio lucano d'eccellenza

Lamia

Frantoio Lacertosa
Ferrandina

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
erba, note di
carciofo, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,31
Perossidi 5,7



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio lucano d'eccellenza

Giardino Arcieri

Az. Agr. Fanelli
San Mauro Forte

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
erba, note di
mandorla e
carciofo, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,39

Perossidi 7,7



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio lucano d'eccellenza

L'Evo degli AVI

G&D Srls
Colobraro

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
erba, note di
mandorla, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,28
Perossidi 7,4



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio lucano d'eccellenza

Coratina

Cantine del Notaio
Rionero in Vulture

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
erba, note di
mandorla, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,28
Perossidi 7,9



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio lucano d'eccellenza

Effluvio

Podere Carriero
Montescaglioso

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
erba, note di
mandorla e spezie,
amaro medio,
piccante medio,
equilibrato

Acidità 0,25
Perossidi 4,8



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio lucano d'eccellenza

Biscione

Frantoio Biscione
Cancellara

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
erba, note di
mandorla, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,35
Perossidi 4,4



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

Aurum

Frantoio F.lli Pace
Pietragalla

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
intenso verde, di
foglia, note di
mandorla, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,28
Perossidi 2,9



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

**Menzione speciale
Prodotto di Montagna**

BIO

Antico Frantoio Di Perna
Campomaggiore

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato
medio verde, di
foglia, note di
pomodoro, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,33

Perossidi 5,8



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

**Menzione speciale
DOP Vulture**

Vùture DOP

Frantoiani del Vùture
Venosa

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato medio
verde, di erba, note
di mandorla, amaro
medio, piccante
medio, equilibrato

Acidità 0,28

Perossidi 10,7



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

Menzione speciale monovarietale

Coratina

Az. Agricola Quinto
Montalbano Jonico

olio Extra Vergine
d'oliva, fruttato intenso
verde, di foglia, note di
carciofo e mandorla,
amaro medio, piccante
intenso, equilibrato

Acidità 0,27

Perossidi 6,7



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio Lucano d'eccellenza

**Menzione speciale
Biologico**

Cenzino

Az. Agr. Marvulli
Matera

olio Extra Vergine d'oliva,
fruttato intenso verde, di
erba, note di mandorla e
pomodoro, amaro
medio, piccante intenso,
equilibrato e persistente

Acidità 0,31

Perossidi 3,5



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva



Olio lucano d'eccellenza

Primo classificato

Menzione Speciale
Grande Produttore

Torre Cantore

Oleificio Trisaia - Rotondella

olio Extra Vergine d'oliva,
fruttato intenso verde, di
erba, note di mandorla e
spezie, complesso, amaro
intenso, piccante intenso,
equilibrato e persistente

Acidità 0,33

Perossidi 1,9



Premio Regionale Olivarum per i migliori oli
extravergine di oliva

