

BIOL
23rd INTERNATIONAL PRIZE
2018

THE INTERNATIONAL PRIZE FOR THE BEST ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IN THE WORLD
OSTUNI 21-22 MARCH 2018

This certifies that the organic extravirgin olive oil
LA BADESSA

PRODUCED BY
Az. Agr. di Barranca Domenico

Was awarded Extra Gold Medal in the XXIII edition of BIOL for the best organic extravirgin olive oil in the world.

Representative for selection and tasting
Anna Neglia

Representative for BIOL
Gaetano Paparella

Anna Neglia *Gaetano Paparella*




Gambero Rosso
2018

OLI D'ITALIA


◆ RACCOLTA 2017
I MIGLIORI EXTRAVERGINE
◆ 495 AZIENDE E 743 OLI
◆ 1500 INDIRIZZI PER MANGIARE
◆ COMPRARE E DORMIRE INTORNO AI FRANTOI
◆ I PRODUTTORI DI OLIVE DA MENSA



PRODOTTO. Un'annata molto favorevole per il frantoio Barranca, che ci convince con un ottimo extravergine dal fruttato leggero/medio in cui l'amaro e il piccante giocano con grande equilibrio e delicatezza. Bello anche l'olfatto di pomodoro, melo verde e mandorla, accompagnato da un sentore vegetale di valeriana. Sensazioni che ritroviamo al palato, soprattutto il pomodoro e la mandorla, e che chiudono la bocca in modo molto pulito.

ABBINAMENTI. Carni bianche, latticini.


La Badessa Monocultivar Carolea Bio



la Repubblica
LE GUIDE
AI SAPORI E AI PIACERI

CALABRIA
2019

LE ECCELLENZE
281 RISTORANTI E PIZZERIE DI CATANZARO COSENZA CROTONE REGGIO CALABRIA VIBO VALENTIA E DI TUTTE LE PROVINCE
186 BOTTIGLIE DEL GUSTO - 78 DIMORE DI CHARME
46 PRODUTTORI DI OLIO - 17 VITIGNI
ITINERARI D'AUTORE - CALABRIA DA NON PERDERE
DISTRETTI ARTIGIANI - FESTE E FESTIVAL
ITINERARI DEL GUSTO
PISTE CICLABILI - PIATTI DELLA MEMORIA
LE RICETTE DEGLI CHEF



BARRANCA
FAMIGLIA BARRANCA

SIDERNO (RC)
CONTRADA LUCIS ROMANO
www.aziendaabarranca.it
0964 381179

L'Azienda Agricola Barranca sorge sulle colline joniche reggine lungo la Riviera dei Gelsomini ad un'altitudine media di 100 metri s.l.m. nel comune di Siderno in provincia di Reggio Calabria. Il clima mite e la collocazione territoriale particolarmente vocata all'olivicultura favoriscono l'ottenimento di un olio biologico di alta qualità. L'azienda è condotta con cura e dedizione dal titolare e dai suoi familiari e realizza al suo interno l'intera filiera produttiva che va dalla coltivazione alla molitura delle olive, fino al confezionamento dell'olio extravergine di oliva biologico. L'uliveto impiantato nel 1980 è di tipo specializzato munito d' impianto di irrigazione. Le varietà principali sono la Carolea, la Noccellara del Belice e il Frantoio. Il risultato di questa gestione si apprezza non solo nelle bottiglie di olio ma anche nel paesaggio olivicolo perfettamente gestito.

Segnaliamo: Olio extravergine d'oliva "La Badessa". Vivace e fresco mostra sentori erbacei di foglia di pomodoro. Al gusto presenta amaro e piccante equilibrati con un retrogusto di cardo selvatico.

Abbinamenti: pesti di erbe aromatiche, primi piatti con verdure, grigliate miste.




BIOLNOVELLO

AL MIGLIOR OLIO EVO DELLA NUOVA STAGIONE **2018**

Si certifica che all'olio extravergine biologico
LA BADESSA MONOCULTIVAR CAROLEA

PRODOTTO DA
Az. Agr. Barranca di Barranca Domenico

È stato assegnato il riconoscimento **BIOLNOVELLO Silver Medal** in occasione del Concorso che si è tenuto a Bari L'8 dicembre 2018

Il Responsabile per la selezione e gli assaggi
Anna Neglia

Il capo Panel
Alfredo Marasciulo

Il Responsabile del BIOLNOVELLO
Gaetano Paparella

Anna Neglia *Alfredo Marasciulo* *Gaetano Paparella*



AZIENDA AGRICOLA BARRANCA

AZIENDA AGRICOLA BARRANCA - C.da Lucis Romano - 89040 Siderno (RC) - ITALIA
Tel./ Fax +39.0964.381179 - e-mail: info@aziendaabarranca.it
www.aziendaabarranca.it

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MONOCULTIVAR CAROLEA "LA BADESSA"

Procedures and characteristics

Producer	Azienda Agricola Barranca di Barranca Domenico
Place of origin	Calabria on the Ionian-Reggine hills, the Gelosino Coast, 300 m above sea level
Type of olive	100% Carolea
Time of harvest	October
Method of harvest	Hand picked
Extraction method	Continuous system of cold pressing (above 28 °C max)
Storage	An eight stainless steel containers kept in controlled temperature warehouses (15 °C max)
Intensity	Ideal balance of green olives
Colour	Green with yellow tints
Flavour	Elegant and harmoniously fruity with notes of almonds, tomatoes, artichokes, grass and cardoon
Body	Fine balance of bitter sweet and pleasantly astringent
Use	Ideal on bruschetta and greens, fish, white meats, cheeses, and dishes ranging from delicate to medium intensity flavours
Packaging	Dark green Beldiko bottles, with drip catch screw top, seal and hand tag (available in three sizes: 250 ml, 500 ml, 750 ml) Dark green tin can with hand tag (available in the 5 L size)

