

Azienda Agricola Monteacuto di Leali Antonio

I migliori **Oli** della Lombardia



Magazine
Zafferano

- anno 10
- giugno 2008
- n. 29

Azienda Agricola Monteacuto di Leali Antonio

Nel 1987 Antonio, alla morte del padre, ereditò 1 ettaro di oliveto e 2 di vigneto in una corte del '700. Nel tempo ha ampliato l'estensione fino a 3,5 e 6 ettari per produrre soprattutto vini di pregio, direttamente nella cantina ricavata al pian terreno della sua abitazione, e grappe. Nei suoi oliveti coltiva a vaso policonico 1.200 piante di Casaliva, Leccino, Pendolino e Moraiolo. Le olive, raccolte manualmente ad invaiatura media e trasportate in casse aerate, sono state lavorate in giornata con tecnologia continua presso il Frantoio della Cooperativa Agricola di San Felice del Benaco. Due gli extravergini prodotti, entrambi filtrati. Il blend aziendale, **Olio Extravergine di Oliva Leali**, giallo verdino limpido e di fruttato tenue di olive quasi mature con sentori di mandorla e lieve erba, prevalentemente dolce e vivacizzato da lieve piccantino, va utilizzato preferibilmente su piatti di sapore delicato.