Intini

100x100
Olio Italiano

Extra, not ordinary.

Intini

L'ESPERIENZA DI QUATTRO GENERAZIONI DI FRANTOIANI UNITA ALLE MODERNE COMPETENZE E ALLO SPIRITO INNOVATIVO DEL GIOVANE PIETRO INTINI, UNA RIGOROSA SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA E UNA STRENUA LOTTA PER LA QUALITÀ, PER QUELLO CHE ATTUALMENTE PUÒ DEFINIRSI UNO DEI MIGLIORI OLI EXTRAVERGINI AL MONDO.

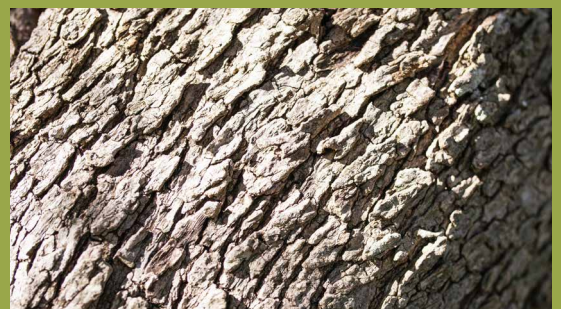
Una delle aziende più importanti da visitare in Puglia per il *The New York Times*

"Pietro Intini ha costruito un vero monumento all'olio extravergine di oliva del Sud."
Miglior azienda olearia *Gambero Rosso 2014*

"L'azienda Intini è oggi uno dei fiori all'occhiello nel panorama Pugliese in quanto a tecniche produttive."
Il Sole 24 Ore - Agrisole

TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

Circa 20 ettari di uliveti dislocati tra Alberobello e la Valle d'Itria, in una delle zone più prospere e affascinanti della Puglia, sono il regno di Olio Intini. Qui forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e il tipico terreno argilloso regalano oli di grande struttura e dalla carica fenolica eccezionalmente fuori dalla norma. Una realtà olivicola, fortemente frammentata e a conduzione prettamente familiare, in cui nasce altresì una meravigliosa varietà di cultivar, ciascuna con le sue peculiarità, alla base delle otto etichette firmate Intini. Tra queste una, la Cima di Mola, è valsa all'azienda il prestigioso Presìdio Slow Food per il lavoro di tutela e interpretazione del territorio.



AVANGUARDIA PRODUTTIVA

Olio Intini si avvale di moderne linee di estrazione in continuo che permettono di produrre olio in assenza di ossigeno grazie all'inertizzazione di tutto il processo produttivo. Si tratta di uno dei pochi frantoi in Italia a poter vantare la coesistenza di ben 4 sistemi di frangitura e diversi metodi di gramolazione, scelti in base alle annate, alle cultivar e al loro grado di maturazione. Segue il filtraggio immediato dell'olio e la conservazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, e infine il sofisticato processo di imbottigliamento: è tramite l'immissione in ciascuna bottiglia di una piccola quantità di gas inerte che viene garantita la perfetta conservabilità del prodotto.

BLEND

DENOCCIOLATO

Olio ottenuto da un blend delle varietà Frantoio e Ogliarola, suggella l'unicità dei metodi di lavorazione Intini. Realizzato tramite un metodo di esclusione del nòcciolo dalla frangitura, è il prodotto estratto dalla sola polpa di oliva, ottimo per chi cerca un sapore più puro, delicato.

all'olfatto

Fruttato leggero/medio contraddistinto da profumi verdi che rimandano alla mandorla e all'erba falciata.

al palato

Risulta delicato ed equilibrato con lievissime sensazioni di piccante.

ABBINAMENTI

Ideale per piatti delicati e di media struttura. Antipasti e insalate di mare, primi con molluschi, pesce al vapore e crostacei alla griglia.

BLEND

AFFIORATO

Ottenuto da un blend di olive di varietà Coratina e Provenzale prodotte e raccolte a mano sulle colline di Alberobello e nella Capitanata. Il nome richiama l'antica tradizione contadina di raccogliere a mano l'olio che affiorava naturalmente dalla pasta di olive, oggi convertita in un delicato processo di lavorazione sottovuoto.

all'olfatto

Fruttato medio/intenso contraddistinto da profumi verdi che rimandano alla cicoria, alla foglia di pomodoro e all'erba falciata.

al palato

Avvolgente ed energico, con tonalità di amaro ben percepite, rilascia stimolanti sensazioni di piccante.

ABBINAMENTI

Ideale per piatti di media struttura: carni bianche alla brace, verdure grigliate, bruschette al pomodoro e insalate di varia tipologia.

MONOCULTIVAR

OLIVASTRA

Varietà autoctona che circoscrive l'area murgiana dei comuni di Alberobello, Locorotondo e parte della Valle d'Itria (400 mt s.l.m), l'Olivastra si presenta come un frutto di medie dimensioni e dal tipico colore rosso. Il risultato è un olio dall'amaro elegante con esuberanti sensazioni di piccante, perfetta espressione della fredda e ventosa collina alberobellese.

all'olfatto

Fruttato medio-intenso, rilascia immediatamente sensazioni di mela verde, erba falciata, origano e mallo di mandorla.

al palato

Piccante di primo impatto, lascia spazio a tonalità di amaro riconducibili all'erba e al mallo di mandorla, riportando lentamente ad una giusta piacevolezza gustativa.

ABBINAMENTI

È di felice accompagno a carni bianche e rosse, verdure cotte ma anche ad insalate, capresi e pinzimoni.

MONOCULTIVAR

CIMA DI MOLA

Presidio Slow Food

Fiore all'occhiello dell'azienda, è un prodotto unico al mondo, prezioso tanto per la sua storia quanto per le sue caratteristiche, organolettiche e nutrizionali.
Un olio potente e dal gusto amaro che si distingue per l'altissimo contenuto in polifenoli.

Quella che si cela dietro alla produzione di questo olio è la storia di una vera e propria battaglia, tesa a difendere una varietà di oliva in via di estinzione per via delle sue peculiarità, che la rendono difficile da raccogliere e altamente onerosa da lavorare.

all'olfatto

Intenso e molto complesso, si diversifica con sentori di nocciola fresca, rucola, radicchio e foglia di pomodoro.

al palato

Si esprime in tutta la sua lunga persistenza e complessità; risulta avvolgente e rilascia spiccate tonalità amare e piccanti.

ABBINAMENTI

Piatti dalla struttura importante, come zuppe di legumi, minestroni, carni rosse ai ferri e, perfetto, sulle tipiche fave e cicoria pugliesi.

MONOCULTIVAR

CORATINA

Varietà tipica della regione Puglia, la Coratina, raccolta e franta in giornata, si esprime con sensazioni vegetali all'olfatto e grande esuberanza al palato. Un olio dal fruttato intenso che incanta con il suo amaro elegante.

all'olfatto

Fruttato intenso di grande complessità, rilascia sentori di erbe amare invernali, carciofo, mandorla e rucola.

al palato

Armonico e complesso, ha un amaro molto presente che si sviluppa tra sfumature di rucola, cicoria e radicchio, bilanciate da un piccante esuberante.

ABBINAMENTI

Piatti di media e grande struttura: primi strutturati, zuppe e minestre di legumi, carni rosse e pesci alla griglia e naturalmente, in tutta la sua purezza, sulle bruschette di pane.

MONOCULTIVAR

BIO

Ottenuto da materia prima proveniente esclusivamente da agricoltura biologica. Protagonista è la cultivar Coratina, regina del territorio pugliese, raccolta rigorosamente a mano nel mese di novembre. Il risultato è un olio dal fruttato medio-intenso, che presenta spiccati sentori vegetali all'olfatto e si rivela deciso e persistente al palato.

all'olfatto

Fruttato mediamente intenso di grande complessità, rilascia sentori di cardo, carciofo e oliva verde.

al palato

Intenso e persistente, lascia avvertire sensazioni di amaro che lasciano subito posto a una piacevolissima sensazione di piccante.

ABBINAMENTI

Piatti di media e grande struttura come primi con verdure, carni bianche, carpacci di tonno e pesce spada, pesce o verdure alla griglia.

TRADIZIONALE

CLASSICO

Frantoio, Leccino e Ogliarola sono le varietà che costituiscono il blend dell'extravergine Classico. Raccolte nei mesi di novembre e dicembre, danno vita a un olio versatile e gradevole che mette d'accordo i gusti di tutti.

all'olfatto

Fruttato leggero contraddistinto da profumi di oliva matura che rimandano alla mela gialla o al frutto della mandorla.

al palato

Morbido e delicato, meno persistente rispetto agli altri oli.

ABBINAMENTI

Ideale per un'ampia varietà di portate, è perfetto altresì per cotture di ogni genere e gustose fritture.

TRADIZIONALE

FRUTTATO

L'extravergine Fruttato è costituito dal blend di tre differenti varietà: Olivastra, Picholine e Coratina raccolte nel mese di novembre. Il risultato è un olio fragrante e dal gusto deciso, il giusto compromesso tra ricercatezza e praticità, anche nella spesa.

all'olfatto

Fruttato medio/intenso con sentori di erba falciata, cicoria e mallo di mandorla.

al palato

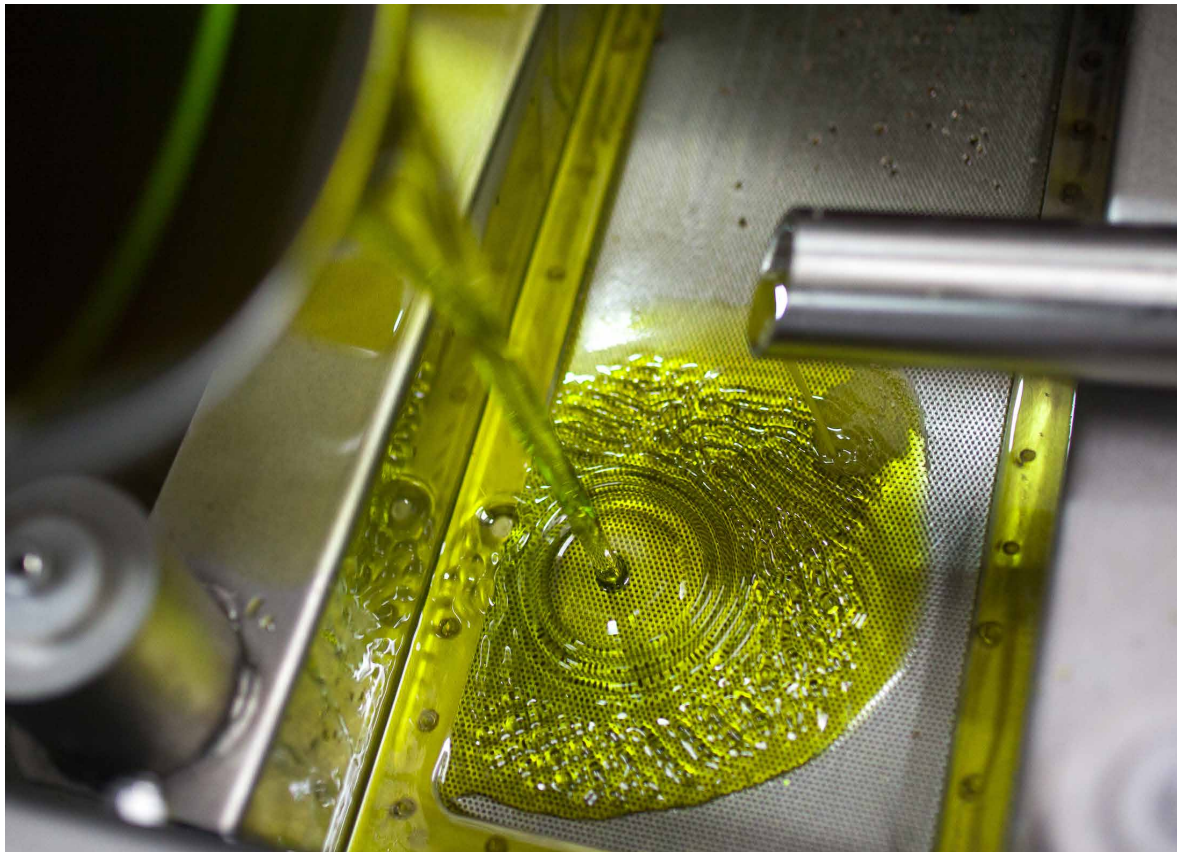
Gusto deciso ma ben equilibrato tra le componenti amaro e piccante.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene a piatti dalla struttura importante: carni rosse e pesce alla brace, zuppe di legumi, verdure grigliate e tipiche bruschette pugliesi.

OLI
E FORMATI

	BOTTIGLIA 0,50 L	BOTTIGLIA 0,25 L	BOTTIGLIA 0,10 L	LATTINA 5 L
Denocciolato	•	•	•	
Affiorato	•	•	•	
Olivastra	•	•	•	
Cima di Mola	•	•	•	
Coratina	•	•	•	
Bio	•	•	•	
Classico	•			•
Fruttato	•			•
Aromatizzato Limone		•	•	
Aromatizzato Peperoncino		•	•	

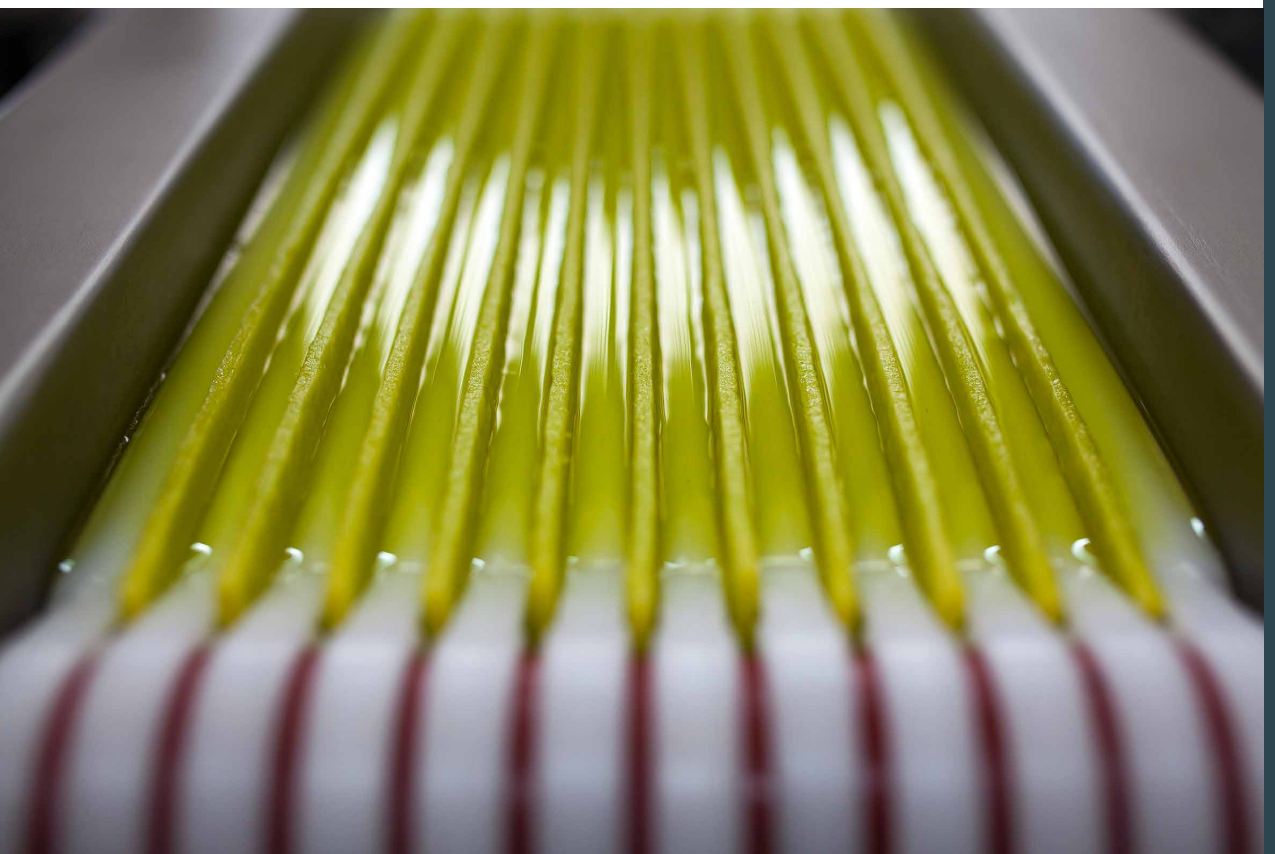


shop

via Monte Sabotino, 119
70011 - Alberobello (BA)
[presso zona monumentale trulli]

azienda

C.da Popoleto, N.C.
70011 - Alberobello (BA)



Humus Design /Roma

Intini

T/F +39 080 4325983 info@oliointini.it **oliointini.it**

FOLLOW US