la Cantina

Chianca Rosa

btl. 750 ml - Vol. 12°

Vino rosato ottenuto dalla lavorazione in bianco delle uve rosse. Al palato è vellutato, leggero, piacevolmente fruttato. È adatto per esaltare il gusto di carni bianche e piatti freddi, per la sua gradazione leggera (circa 12 gradi) e' consigliato per la realizzazione di aperitivi.

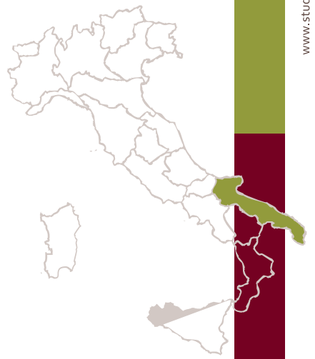
Chianca Chiara

btl. 750 ml - Vol. 11°

Vino bianco che possiede un profumo delicato e fresco. E' un vino leggero (circa 11 gradi) indicato per accompagnare semplici piatti a base di pesce o carne bianca, meglio se servito molto freddo.

Siamo nel sud-est barese, in quello stupendo scenario di bellezze paesaggistiche, artistiche, storiche e culturali che comincia con la elegante Conversano (con il centro storico dal nobile passato), continua nel surreale quanto preistorico ambiente proposto dalle grotte di Castellana. Prosegue con Alberobello, patrimonio UNESCO, capitale del "trullo" costruzione così particolare da essere (non a torto) considerata l'emblema della Puglia nel mondo. Incantevoli paesaggi della Valle d'Itria sulla quale ci si affaccia passando attraverso paesi come Cisternino e Locorotondo, confini naturali con le province del Salento, così pregne di arte Barocca che a tutto infonde luce e calore.
Speciale menzione (perdonateci la presunzione) merita Putignano, ormai nota a tutti per il suo spumeggiante Carnevale, durante il quale fanno bella mostra di se i "Carri Carnascialeschi", stupende creature dei "Mastri Cartapestai". E' per noi un grande orgoglio.

Azienda Olivinicola Eredi Todisco s.a.s.
C.da Chiancarosa, sn - r.p. Viale Federico II, 53
70017 Putignano (Ba) - Italy
Tel. +39 080 4911358 + 39 080 4059417 - Fax +39 080 4911358
www.oleificiotodisco.it - email: olio-todisco@libero.it
P. IVA 04284840727



www.studiomusaiosabato.it

Spedizione
a domicilio

Olivinicola
Todisco

dal 1950 condimento e benessere

il Frantoio

la Storia

L'azienda olivinicola Todisco nasce nel 1950 per volere di Onofrio Todisco. E' incastonata fra le magnifiche colline Pugliesi di Putignano di Bari, in uno scenario di colori e profumi, dove l'aria pulita ed il clima mite arricchiscono i frutti della terra di fragranza e genuinità. La ricerca della qualità e l'amore per le tradizioni, danno da subito all'azienda ottimi risultati, confermati anche dalla crescente fiducia riconosciutale dalla clientela. La produzione di olio e vino, oggi, si avvale delle più recenti metodologie e tecnologie di lavorazione (ad esempio la tecnica di estrazione a freddo dalle olive), necessarie per garantire un prodotto di qualità, sia sotto l'aspetto igienico-sanitario che sotto quello organolettico.
Si produce solo con una selezione pregiata e sceltissima di frutti provenienti dagli ulivi monumentali di Puglia per difendere la biodiversità e tutelare la tradizione della buona cucina pugliese.

Ulivi, olive e olio

Gli esemplari di ulivi presenti in Puglia nella zona della Murgia sono tra i più monumentali e suggestivi al mondo, tanto che persino lo scrittore Louis Sepulveda ha firmato la petizione contro "l'emigrazione degli ulivi" dalla Puglia verso i giardini del nord. L'importanza degli ulivi secolari non è limitata solo all'aspetto estetico o storico, ma è riconducibile alla tipicità della cucina locale. La cultivar usata per la produzione di olio è La Cima di Mola, una tipologia di olive che dona gusto fruttato di erba fresca e mandorla, con sentore di pomodoro e cicoria. La qualità dell'olio prodotto dipende molto dal metodo di raccolta e dalla tempestività dell'estrazione dell'olio. Per questo motivo noi effettuiamo la lavorazione di olive secondo la formula antica: "per ottenere un buon olio extra vergine servono: olive sane, raccolte dalla pianta e macinate subito".

Confezioni

Lattine 1 / 3 / 5 litri
Bottiglie 25 / 50 / 75 /100 cl
Bottiglia Monoporzione 30 ml

la Cantina

Il vino è da sempre il complemento supremo di ogni piatto, capace con il suo gusto di arricchire d'atmosfera ogni convivio. Nella selezione della cantina Todisco i vini sono l'essenza della terra generosa, che ha donato i propri frutti per assecondare le varietà organolettiche.

Primis

btl. 750 ml - Vol. 13°

Vino rosso caratterizzato da un profumo intenso, viene invecchiato con metodi naturali. Al gusto risulta molto gradevole, rotondo, morbido. Per la sua corposità e la gradazione alcolica di circa 13 gradi predilige l'accostamento a piatti di carne rossa, selvaggina, arrosti e formaggi stagionati.