

# I Tesori del Sole

Olio extra vergine di oliva  
 “Lametia” Dop Lametia



Nel 1974 la primigenia Società Agricola Calabrese è diventata “Azienda Agricola De Lorenzo & C”, in ossequio al Prof. Giuseppe De Lorenzo che la gestiva fin dal 1951. Adagiato nella Piana di Lamezia Terme, l’oliveto si estende per oltre 90 ettari, inseriti nell’areale della Dop Lametia e coltivati con grande prevalenza dell’autoctona Carolea. Tutte le fasi della filiera produttiva, dalla coltivazione delle olive fino alla loro raccolta precoce e lavorazione immediata nel moderno frantoio aziendale Perialisi dotato di tecnologia continua, vengono svolte con la direzione sapiente di Antonio Filippone. La produzione di oli extra vergini di oliva è suddivisa tra due etichette: “I Tesori del Sole” prodotto italiano e “Lametia” Dop Lametia, entrambe da annoverare nell’eccellenza. Vera bandiera aziendale, il Dop Lametia: è di colore giallo-verdino ed ha il fruttato deciso che spazia sui profumi fini di foglia di pomodoro, erba tagliata, mandorla verde, carciofo e cicoria, con accenno di mela verde, enfatizzati in bocca dall’amaro, in leggera e gradevole evidenza sul vivace piccante, e dall’apprezzabile fluidità. Un extra vergine molto peculiare, per l’ampio corredo aromatico che lo fa appartenere alla ristretta schiera di quelli capaci di unire in equilibrio i sentori erbacei al pomodoro, tanto da renderne particolarmente ampie e soddisfacenti le possibilità di utilizzo.

**Renzo Ceccacci**

*Presidente scuola di assaggio Olea*

**Dove: Lamezia Terme, Catanzaro, Calabria**

**Casa virtuale: [tesoridelsole.it](http://tesoridelsole.it)**

**Olivaggio: in prevalenza Carolea**

**Bottiglia: 500 ml**

**Prezzo al pubblico: euro 9,50**

**Abbinamenti: tagliatelle con ceci e finocchio**