

L'olio evo Colle Raro sotto la lente di Fabio Marchetti: "Giallo verde luminoso che emozione. Prodotto pregiato e versatile"

17 Ottobre 2025



ARCHI – Com'è noto la qualità dell'olio non dipende dal suo colore. A determinare il colore è in primo luogo la varietà dell'oliva, la cultivar, e poi incide il tempo di raccolta. Nel caso del giallo verde luminoso dell'olio evo Gentile di Chieti (in purezza) Colle Raro, olio di prima spremitura a freddo prodotto dall'omonimo frantoio della famiglia Sirolli a Fara d'Archi (Chieti), va detto che il suo colore "giallo verde luminoso tendente al topazio gratifica l'assaggio una volta di più ovvero nell'impatto visivo".

Parola di **Fabio Marchetti**, maître sommelier vino e oli, intervenuto alla degustazione sensoriale con percorso in grotta organizzato per stazioni di assaggio nella sede del Frantoio Colle Raro.

Un viaggio offerto agli ospiti della **serata- evento voluta dalla dalla famiglia Sirolli** per

introdurre la nuova annata olearia e accogliere ospiti e professionisti del settore nelle nuove strutture aziendali.

Presentazione accompagnata da piatti gourmet realizzati da **Antony Zinni** e cooking show con **Davide Nanni** lasciando spazio al profumo del pane tostato con l'olio fresco di spremitura.

Profumi eleganti e complessi che hanno emozionato tutti come riconosciuto dallo chef Zinni.

"Il Colle Raro è un olio dall'intensità unica, armoniosa" ha commentato, "ottimo gustato da solo sul pane, è il condimento per eccellenza, perfetto con il peperone dolce di Altino e con la ventricina vastese".

"Oro Verde di Colle Raro è un olio pregiato" sottolinea a sua volta il sommelier di Lanciano, "un prodotto ricco di oligoelementi vivi e vitali, delicatamente fruttato ed equilibrato al gusto, da utilizzare a tutto pasto in virtù della versatilità e della bassa acidità che lo caratterizzano".

"Già al naso" rivela il professionista, "l'evo Oro Verde denota grande intensità e ottima complessità olfattiva che vira da profumi di erba appena falciata a sensazioni di carciofo, pomodoro e nel finale una sensazione di frutta speziata e frutta secca che ricade specialmente sulla noce".

"A livello gustativo" prosegue nella valutazione tecnica, "è un olio di ottima tessitura, molto elegante. Un fruttato medio alto con le note di amaro e piccante perfettamente in equilibrio, un prodotto armonioso che esalta le peculiarità della cultivar tipica delle colline teatine"