

## Camilo

432 Bakers Lane

Post Box 29 Teesdale - 3328 Teesdale

Tel. + 61 3 52651077 - 3 59408962 - Fax + 61 3 52651088

E-mail: info@camilo.com.au - Web: www.camilo.com.au



86 ↑

4 m.

**Specializzato**  
Specialized

**Vaso aperto**  
Open vase

**Brucatura a mano e meccanica**  
Hand picking and mechanical harvesting

**Sì - Ciclo continuo**  
Yes - Continuous cycle

**Pendolino (67%), barnea (24%), frantoio (5%), koroneiki (4%)**

**Fruttato leggero**  
Light fruity

**da 10,01 a 12,00 € - 250 ml.**  
from € 10.01 to 12.00 - 250 ml.

**O**ttimo debutto in Guida per la Camilo di Teesdale, nella regione australiana del West Victoria. Si tratta di un'impresa familiare fondata nel 2002 da Joan e Peter Mc Govern. I due, che sono anche assaggiatori di olio, conducono con passione, insieme alla figlia Anne, 12 ettari di impianto specializzato con 3.300 piante. La raccolta di quest'anno ha fruttato 150 quintali di olive che, uniti ad altri 100 acquistati, hanno reso 40 ettolitri di olio, più 60 comprati per un totale di 100 ettolitri. Due le etichette Extravergine Camilo, il Ligurian e l'ottimo Fruity & Delicate. Di un bel colore giallo dorato scarico, limpido; al naso è ampio e avvolgente, dotato di delicati sentori vegetali di cicoria e lattuga, cui si aggiungono note speziate di pepe nero. Al gusto è elegante e morbido, con sottili toni balsamici di menta e rosmarino e ricordo di frutta secca, con mandorla acerba e pinolo in evidenza. Amaro e piccante presenti e armonici. Ideale accompagnamento per maionese, antipasti di ceci, aragosta al vapore, insalate di funghi ovoli, marinate di spigola, zuppe di fave, cous cous di pesce, crostacei alla griglia, frittiture di pesce, formaggi freschi a pasta molle, dolci lievitati.

**A**n excellent first appearance in this Guide for Camilo in Teesdale, in the Australian region of West Victoria. It is a family-run farm founded in 2002 by Joan and Peter Mc Govern, who are also oil tasters. Together with their daughter Anne they run a 12-hectare specialized olive grove with 3,300 trees. In the last harvest 150 quintals of olives were produced and 100 purchased, with a yield of 40 hectolitres of oil. Moreover 60 hectolitres were purchased, for a total of 100 hectolitres. There are two Extra Virgin selections Camilo, Ligurian and the excellent Fruity & Delicate. It is a beautiful light limpid golden yellow colour. Its aroma is ample and rotund, endowed with delicate vegetal hints of chicory and lettuce, together with spicy notes of black pepper. Its taste is elegant and mellow, with fine fragrant hints of mint and rosemary and notes of dried fruit, especially unripe almond and pine nut. Bitterness and pungency are present and harmonic. It would be ideal on mayonnaise, chickpea appetizers, steamed spiny lobster, ovoli mushroom salads, marinated bass, broad bean soups, fish cous cous, grilled shellfish, fish fry, soft fresh cheese, yeast-raised cakes.