

# Accademia Olearia srl

Gran Riserva Italiano fruttato verde

## AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci: 3

Titolare/i: Giuseppe Folis

Fondatore: Giuseppe Folis

Loc. Ungias Galantè lotto E1 zona d2  
07041 Alghero

Frazione:

Località:

Prov: SS Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: +39 079 980394 Fax: +39 079 970954

Cell: +39 348 2833257

amministrazione@accademiaolearia.com

www.accademiaolearia.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 200 Oliveto di proprietà (ha): 28

N° totale piante di olivo: 25000 Oliveto in affitto (ha): 172

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: 17 in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari 200

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bosana, Semidana, Tonda di Cagliari

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 433950 Olio acquistato (kg): 17

Olive acquistate (kg): Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 73950 Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Gran Riserva Italiano fruttato verde

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

65 Bosana

30 Semidana

5 Tonda di Cagliari

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Accademia Olearia srl

Riserva del Produttore DOP Sardegna fruttato verde

## AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci: 3

Titolare/i: Giuseppe Folis

Fondatore: Giuseppe Folis

Loc. Ungias Galantè lotto E1 zona d2  
07041 Alghero

Frazione:

Località:

Prov: SS Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: +39 079 980394 Fax: +39 079 970954

Cell: +39 348 2833257

amministrazione@accademiaolearia.com

www.accademiaolearia.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 200 Oliveto di proprietà (ha): 28

N° totale piante di olivo: 25000 Oliveto in affitto (ha): 172

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 17 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 200

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bosana, Semidana, Tonda di Cagliari

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 433950

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 73950

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

17

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Riserva del Produttore DOP Sardegna fruttato verde**

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

SARDEGNA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Bosana

10 Tonda di Cagliari

10 Semidana

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Aceite Aroden Hispania, S.L.

Cladivm

## AZIENDA

Anno fondazione: 1999 N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Ctra A-339, Km 14,5  
14810 Carcabuey

Frazione:

Località:

Prov: Cordoba Naz: Spagna

Regione:

Tel: 0034957720120 Fax:

Cell:

info@aroden.com

www.aroden.com



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 934

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 934
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 934

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Hojiblanca, Picuda, Picual

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Cladivm**

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Dop Priego de Cordoba

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Hojiblanca

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# Agr. Bio Quattrococchi Americo

Superbo

## AZIENDA

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: +39 077 5435392 Fax: +39 077 543539

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Condimenti, Olive, Patè,  
Confetture, Miele

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 112 Oliveto di proprietà (ha): 52

N° totale piante di olivo: 35000 Oliveto in affitto (ha): 60

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana, Moraiolo, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate  
alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Superbo

Quantità prodotta (Kg): 5000 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Itrana

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 36,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

# Agr. Bio Quattrococchi Americo

Classico

## AZIENDA

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: +39 077 5435392 Fax: +39 077 543539

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Condimenti, Olive, Patè,  
Confetture, Miele

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 112 Oliveto di proprietà (ha): 52

N° totale piante di olivo: 35000 Oliveto in affitto (ha): 60

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana, Moraiolo, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate  
alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Classico

Quantità prodotta (Kg): 5000 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Itrana

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 3,50

1 litro:

0,500 litri: € 8,00

2 litri:

0,750 litri: € 10,00

3 litri: € 30,00

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

# Agr. Bio Quattrococchi Americo

## Olivastro

### AZIENDA

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: +39 077 5435392 Fax: +39 077 543539

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Condimenti, Olive, Patè,  
Confetture, Miele

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 112 Oliveto di proprietà (ha): 52

N° totale piante di olivo: 35000 Oliveto in affitto (ha): 60

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana, Moraiolo, Leccino

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate  
alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

### 1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
da Agricoltura Biologica



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Olivastro

Quantità prodotta (Kg): 5000 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Itrana

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:  
0,500 litri: € 10,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri: € 36,00  
5 litri: € 60,00

Confezione: vetro  
latta

# Agraria Riva del Garda sc

ULIVA' GARDA-TRENTINO DOP

## AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4

38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN Naz: Italia

Regione: Trentino Alto Adige

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino, prodotti a base di  
oliva/olio

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

N° totale piante di olivo: 80000

Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 13 in conversione: 7

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 40

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1000000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

Olio acquistato (kg):

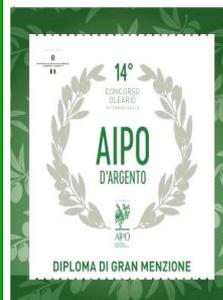
Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
DOP/IGP



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ULIVA' GARDA-TRENTINO DOP

Quantità prodotta (Kg): 5500 kg

Certificazioni:

GARDA TRENTINO DOP

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Casaliva

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 11,20 1 litro:

0,500 litri: € 19,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Agraria Riva del Garda sc

46° PARALLELO BIOLOGICO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4

38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN Naz: Italia

Regione: Trentino Alto Adige

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino, prodotti a base di  
oliva/olio

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

N° totale piante di olivo: 80000

Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 13 in conversione: 7

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 40

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1000000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**46° PARALLELO BIOLOGICO**

Quantità prodotta (Kg): 40002850 kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Casaliva

18 Frantoio

25 Leccino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Agraria Riva del Garda sc

46° PARALLELO MONOVARIETALE

## AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4

38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN Naz: Italia

Regione: Trentino Alto Adige

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino, prodotti a base di  
oliva/olio

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

N° totale piante di olivo: 80000

Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 13 in conversione: 7

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 40

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1000000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**46° PARALLELO MONOVARIETALE**

Quantità prodotta (Kg): 3200 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Casaliva

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# AGRICOLA MONTENIGO SSA

Grignano Monovarietale

## AZIENDA

Anno fondazione: 2015 N° soci: 2

Titolare/i: Rudi Roncari

Fondatore: Rudi Roncari

Via Dei Peschi, 24  
37141 Verona

Frazione: Montorio

Località: Montorio

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3451442692 - 34 Fax:

Cell:

info@montenigo.it

www.montenigo.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
su appuntamento
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 29,9 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 880 Oliveto in affitto (ha): 4,2

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione: 29,9
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari 2,32

## TERRITORIO

### Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

**Varietà di olive aziendali:** grignano, favarol, leccino, leccio del corno, casaliva, nostrano, compostara, pendolino

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

8352

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,3

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

948,40

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Grignano Monovarietale**

Quantità prodotta (Kg): 154,986 Kg

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Grignano

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,50

1 litro:

0,500 litri: € 16,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# Agricola Turnaturi Carmela

Sette Templi

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Turnaturi Carmela

Fondatore:

Via Savonarola, 1

91022 Castelvetro

Frazione:

Località:

Prov: TP Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 3472974768

Fax: 0924071017

Cell:



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

WWW.

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Sette Templi

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

# Agrolaguna d.d.

OL ISTRIA PENDOLINO

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34  
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti  
VINO E FORMAGGI

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 220 Oliveto di proprietà (ha): 220

N° totale piante di olivo: 67000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 220

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1325000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 160000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

12,1

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
Internazionale



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA PENDOLINO

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Pendolino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34  
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere
- Ristorante  
n° coperti
- Agriturismo  
n° camere:
- BB  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
- Altri prodotti  
VINO E FORMAGGI

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 220 Oliveto di proprietà (ha): 220

N° totale piante di olivo: 67000 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 220
- Biologica n° ettari: in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

- Terreno:**
- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:**
- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:**
- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1325000
- Olive acquistate (kg): 160000
- Produzione totale di olio (kg): 160000
- Olio acquistato (kg): 12,1
- Resa in olio (%):
- Produzione olive da mensa:

### Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



### GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OL ISTRIA ASCOLANA**

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:  
100 Ascolana

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34  
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti  
VINO E FORMAGGI

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 220 Oliveto di proprietà (ha): 220

N° totale piante di olivo: 67000 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 220

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1325000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,1

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 160000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OL ISTRIA PICHOLINE**

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Picholine

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

**Agrolaguna d.d.**  
**OL ISTRIA ISTARSKA BJELICA**

**AZIENDA**

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34  
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



**OSPITALITA'**

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
VINO E FORMAGGI

- Ecosostenibilità**
- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia                     | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input checked="" type="checkbox"/> rifiuti differenziati         |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2      | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                |
- Produzione aziendale:**
- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà  | <input checked="" type="checkbox"/> lavorazione conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà         | <input type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi       |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio                      |
| <input type="checkbox"/> acquisto olive                           |   |

Sup. aziendale (ha): 220 Oliveto di proprietà (ha): 220

N° totale piante di olivo: 67000 Oliveto in affitto (ha):

**COLTIVAZIONE**

- Convenzionale** n° ettari: 220
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

**TERRITORIO**

**Terreno:**

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

**Forma allevamento:**

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

**Coltivazione Oliveto:**

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

**Tipo allevamento:**

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

**Varietà di olive aziendali:** Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica

**LAVORAZIONE**

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1325000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 160000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

12,1

**CONSERVAZIONE**

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

**FILTRAZIONE**

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

**GOCCE QUALITA'**

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OL ISTRIA ISTARSKA BJELICA**

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Istrska Belica

**COMMERCIALIZZAZIONE**

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Agrolaguna d.d.

LECCINO

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34  
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere
- Ristorante  
n° coperti
- Agriturismo  
n° camere:
- BB  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
- Altri prodotti  
VINO E FORMAGGI

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 220 Oliveto di proprietà (ha): 220

N° totale piante di olivo: 67000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 220  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1325000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 160000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,1

Produzione olive da mensa

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Leccino

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# ALMAZARAS DE LA SUBBETICA S.L.

## RINCON DE LA SUBBETICA

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 4000  
Titolare/i:  
Fondatore: Francisco Serrano Osuna  
Ctra. A-339 km 17850  
14810 Carcabuey  
Frazione:  
Località:  
Prov: Cordova Naz: Spagna  
Regione:  
Tel: 0034957547028 Fax: 0034957543640  
Cell:



#### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere  
 **Ristorante**  
n° coperti  
 **Agriturismo**  
n° camere:  
 **BB**  
n° camere bb:  
 **Si accettano visitatori**  
 **Altri prodotti**  
vinagre

export1@almazarasdelasubbetica.com  
www.almazarasdelasubbetica.com

- Ecosostenibilità**
- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> bioedilizia                     | <input checked="" type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input checked="" type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input type="checkbox"/> rifiuti differenziati                               |
| <input checked="" type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2      | <input checked="" type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                |
- Produzione aziendale:**
- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà  | <input type="checkbox"/> lavorazione conto terzi      |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà         | <input type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio                |
| <input type="checkbox"/> acquisto olive                           |   |

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 12500  
N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: #####  
 **Biologica** n° ettari: ##### in conversione:  
 **Biodinamica** n° ettari: in conversione  
 **DOP/IGP** n° ettari: #####

### TERRITORIO

- Terreno:**
- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:**
- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:**
- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Hojiblanca, Picudo, Arbequina, Picual

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg):
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

### GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

### RINCON DE LA SUBBETICA

Quantità prodotta (Kg): 3000  
Certificazioni:  
DOP PRIEGO DE CORDOBA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:  
100 Hojiblanca

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 12,00 1 litro:  
0,500 litri: € 17,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# ALMAZARAS DE LA SUBBETICA S.L.

## PARQUEOLIVA SERIE ORO

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 4000

Titolare/i:

Fondatore: Francisco Serrano Osuna

Ctra. A-339 km 17850

14810 Carcabuey

Frazione:

Località:

Prov: Cordova Naz: Spagna

Regione:

Tel: 0034957547028 Fax: 0034957543640

Cell:

export1@almazarasdelasubbetica.com

www.almazarasdelasubbetica.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vinagre

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 12500

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: #####

Biologica n° ettari: ##### in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: #####

### TERRITORIO

#### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

#### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

#### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Hojiblanca, Picudo, Arbequina, Picual

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### 1° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PARQUEOLIVA SERIE ORO

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

DOP PRIEGO DE CORDOBA

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

30 Picudo

70 Hojiblanca

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# ALMAZARAS DE LA SUBBETICA S.L.

Almaoliva Arbequino

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 4000  
Titolare/i:  
Fondatore: Francisco Serrano Osuna  
Ctra. A-339 km 17850  
14810 Carcabuey  
Frazione:  
Località:  
Prov: Cordova Naz: Spagna  
Regione:  
Tel: 0034957547028 Fax: 0034957543640  
Cell:



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere  
 **Ristorante**  
n° coperti  
 **Agriturismo**  
n° camere:  
 **BB**  
n° camere bb:  
 **Si accettano visitatori**  
 **Altri prodotti**  
vinagre

export1@almazarasdelasubbetica.com  
www.almazarasdelasubbetica.com

- Ecosostenibilità**
- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> bioedilizia                     | <input checked="" type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input checked="" type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input type="checkbox"/> rifiuti differenziati                               |
| <input checked="" type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2      | <input checked="" type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                |
- Produzione aziendale:**
- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà  | <input type="checkbox"/> lavorazione conto terzi      |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà         | <input type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio                |
| <input type="checkbox"/> acquisto olive                           |   |

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 12500  
N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: #####  
 **Biologica** n° ettari: ##### in conversione:  
 **Biodinamica** n° ettari: in conversione  
 **DOP/IGP** n° ettari: #####

## TERRITORIO

- Terreno:**
- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:**
- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:**
- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Hojiblanca, Picudo, Arbequina, Picual

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg):
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Almaoliva Arbequino**

Quantità prodotta (Kg): 3000  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:  
100 Arbequina

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 9,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Az. Ag. Tarinellini Maurizio "La Contarima"

Doge

## AZIENDA

Anno fondazione: 2001 N° soci:

Titolare/i: Tarinellini Maurizio

Fondatore: Tarinellini Maurizio

Via Montecurto, 7

37031 Illasi

Frazione: Contarimi Illasi

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: veneto

Tel: Fax:

Cell: 338827820

olivi.contarima@gmail.com

www.lacontarima.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 3 Oliveto di proprietà (ha): 1,5

N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha): 1,5

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 3

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 3

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: grignano, Perlaros, casociva, Maurino, Moraiolo, Leccio, Coratina

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 2800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,5

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Doge

Quantità prodotta (Kg): 1000 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

20 Coratina

40 Casaliva

40

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri: € 55,00

Confezione: vetro

pet

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr Monte San Giorgio

## EREMO SAN GIORGIO DEI MONACI CAMALDOLESI

### AZIENDA

Anno fondazione: 2001 N° soci:

Titolare/i: Giovanni Dalpiaz

Fondatore:

Loc. Eremo Rocca 1  
37011 Bardolino

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457211390 Fax: 0456212644

Cell: 33556461993

eremo@eremosangiorgio.it

www.eremosangiorgio.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

miele

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 9

N° totale piante di olivo: 3200 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Moraiolo, Pendolino, Rossanell, Trepp, Leccino

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15,50

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 2805

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**EREMO SAN GIORGIO DEI MONACI  
CAMALDOLESI**

Quantità prodotta (Kg): 2800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

53 Casaliva

30 Leccino/ Leccio

10 Pendolino

7 varie

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 11,50 2 litri:

0,750 litri: € 15,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Az. Agr. Barollo Vittorio "La Coetta"

La Coetta

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Barollo Vittorio

Fondatore: Barollo Vittorio

Via Regianzane

35030 Galzignano Terme

Frazione: Valsanzibio

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0499130651 Fax:

Cell: 3393639236

franco.barollo@gmail.com

www.



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

Ciliegie

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 333 Oliveto in affitto (ha): 1,1

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 1

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Pendolino e Grignano

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 580

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

La Coetta

Quantità prodotta (Kg): 580

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

95 Rasara

5 Grignano

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 3,50 1 litro:

0,500 litri: € 9,00 2 litri:

0,750 litri: € 13,00 3 litri: € 40,00

5 litri: € 65,00

Confezione: vetro

latta

# Az. Agr. Benedetta Cipriano

KOINE'

## AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Benedetta Cipriano

Fondatore: Benedetta Cipriano

Via Pigna Pioppetelli 23  
81016 Piedimonte Matese

Frazione:

Località:

Prov: CE Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: +39 0823 785644 Fax: +39 0823 78564

Cell: +39 333 7475820

extra.koine@gmail.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 4,49 Oliveto di proprietà (ha): 4,49

N° totale piante di olivo: 1200 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 4,49

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Tonda del Matese, Frantoiana, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 9000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 10000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

11

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

KOINE'

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Tonda del Matese

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: € 15,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Az. Agr. Bernardi

COL SAN MARTINO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1930 N° soci:

Titolare/i: Bruno Bernardi

Fondatore: Guerrino Bernardi

Via Rocca 10  
31011 Asolo

Frazione:

Località: San Martino

Prov: TV Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39042355785 Fax:

Cell: +39336500468

brunbern@libero.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

ciliegie

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6,9 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 1100 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 4

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino, Asolana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4500

Olio acquistato (kg): 720

Resa in olio (%): 16,10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 163

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**COL SAN MARTINO**

Quantità prodotta (Kg): 790

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

60 Frantoio 13 Asolana

20 Leccino

5 Pendolino

2 Maurino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 16,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: € 14,00 3 litri: € 45,00

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

latta

# Az. Agr. Ca' Pigneto

Ca' Pigneto

## AZIENDA

Anno fondazione: 1982 N° soci:  
Titolare/i: Veronica Adami  
Fondatore: Paola Augusta Serenelli Adami  
Via Pignetto, 1  
37024 Negrar  
Frazione:  
Località:  
Prov: VR Naz: Italia  
Regione: Veneto  
Tel: 0457513790 Fax: 0457513790  
Cell: 3403140325  
info@capigneto.com  
www.capigneto.com



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
  
 Altri prodotti

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 12 Oliveto di proprietà (ha): 1  
N° totale piante di olivo: 300 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:  medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana  
Tipo allevamento:  Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: Grignano, Favaqrol, Pendolino, Casaliva, Leccino, Frantoio

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1709,5  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 222,1  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Ca' Pigneto

Quantità prodotta (Kg): 221,1

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:  
35 Grignano 10 Leccino  
30 Favarol 5 Frantoio  
10 Pendolino  
10 Casaliva

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 11,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Az. Agr. Cascina Bruno

Majia

## AZIENDA

Anno fondazione: 1999 N° soci:

Titolare/i: Forlani Liana

Fondatore: Forlani Liana

Via Caravaggio 101

65125 Pescara

Frazione:

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: +39 085 72452 Fax:

Cell: +39 329128997

agricolacascinabruno@gmail.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 4

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Leccino, Leccio del Corno Dritta

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 32000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Majia

Quantità prodotta (Kg): 1600 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Coratina

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: € 12,00 3 litri: € 40,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Cassini Paolo

EXTREMUM GRAN CRU

## AZIENDA

Anno fondazione: 1962 N° soci:

Titolare/i: Paolo Cassini

Fondatore: Giovanni Cassini

Via Roma 62  
18035 Isolabona

Frazione:

Località:

Prov: IM Naz: Italia

Regione: Liguria

Tel: +39 018 4208159 Fax:

Cell: +39 335 8161771

info@oliocassini.it

www.oliocassini.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pasta di olive

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 8

N° totale piante di olivo: 1500 Oliveto in affitto (ha): 0,5

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8,5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Taggiasca

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17,5

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**EXTREMUM GRAN CRU**

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Taggiasca

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Cassini Paolo

S'CIAPPAU GRAN CRU

## AZIENDA

Anno fondazione: 1962 N° soci:

Titolare/i: Paolo Cassini

Fondatore: Giovanni Cassini

Via Roma 62

18035 Isolabona

Frazione:

Località:

Prov: IM Naz: Italia

Regione: Liguria

Tel: +39 018 4208159 Fax:

Cell: +39 335 8161771

info@oliocassini.it

www.oliocassini.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pasta di olive

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 8

N° totale piante di olivo: 1500 Oliveto in affitto (ha): 0,5

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8,5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Taggiasca

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg): 7000

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17,5

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

S'CIAPPAU GRAN CRU

Quantità prodotta (Kg): 1830 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Taggiasca

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Cavazza Novello di A. C.

Favolosa

## AZIENDA

Anno fondazione: 1930 N° soci:

Titolare/i: Cavazza Alessandro

Fondatore: Novello

Via del Melograno 35  
28080 Manerba del Garda

Frazione: Pontinelle

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: +390365551012 Fax:

Cell: 3898732156

info@agriturismo-lafilanda.it



## OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere: 25

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

da marzo a dicembre 8.00-12

**Altri prodotti**

Cereali, Orzo, Grano

**Ecosostenibilità**  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

**Produzione aziendale:**

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 15

N° totale piante di olivo: 3600 Oliveto in affitto (ha): 7

## COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari:

**Biologica** n° ettari: in conversione:

**Biodinamica** n° ettari: in conversione

**DOP/IGP** n° ettari 15

## TERRITORIO

**Terreno:**

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

**Forma allevamento:**

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

**Coltivazione Oliveto:**

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

**Tipo allevamento:**

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

**Varietà di olive aziendali:** Leccino, Casaliva, Frantoio, Pendolino

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 44227

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 5421

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Favolosa**

Quantità prodotta (Kg): 339

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 F517

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Cavazza Novello di A. C.

DOP Garda

## AZIENDA

Anno fondazione: 1930 N° soci:

Titolare/i: Cavazza Alessandro

Fondatore: Novello

Via del Melograno 35

28080 Manerba del Garda

Frazione: Pontinelle

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: +390365551012 Fax:

Cell: 3898732156

info@agriturismo-lafilanda.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere: 25

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

da marzo a dicembre 8.00-12

Altri prodotti

Cereali, Orzo, Grano

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 15

N° totale piante di olivo: 3600 Oliveto in affitto (ha): 7

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 15

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Casaliva, Frantoio, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 44227

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 5421

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP Garda

Quantità prodotta (Kg): 5081

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

Frantoio

Leccino

Pendolino

Casaliva

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: € 19,00 3 litri: € 60,00

5 litri: € 90,00

Confezione: vetro

# Az. Agr. Cetrone Alfredo

Cetrone In-Intenso

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cedrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso, 5800  
04010 Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0773949008

Fax: 0773949008

Cell: 3488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
su appuntamento
- Altri prodotti**  
Olio aromatizzato

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 100

N° totale piante di olivo: 20000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana 100%

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 6000

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Cetrone In-Intenso**

Quantità prodotta (Kg): 5500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Itrana

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# Az. Agr. Cetrone Alfredo

Cetrone Monocultivar Itrana

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cedrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso, 5800  
04010 Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0773949008

Fax: 0773949008

Cell: 3488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
su appuntamento
- Altri prodotti**  
Olio aromatizzato

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 100

N° totale piante di olivo: 20000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana 100%

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg): 6000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 6000

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Cetrone Monocultivar Itrana**

Quantità prodotta (Kg): 5500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Itrana

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 14,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# Az. Agr. Cetrone Alfredo

Cetrone De-Delicato

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cedrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso, 5800  
04010 Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0773949008

Fax: 0773949008

Cell: 3488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
su appuntamento
- Altri prodotti**  
Olio aromatizzato

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 100

N° totale piante di olivo: 20000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana 100%

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Cetrone De-Delicato**

Quantità prodotta (Kg): 5500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Itrana

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# Az. Agr. Ciccolella

Coppadoro

## AZIENDA

Anno fondazione: 1993 N° soci:

Titolare/i: Ciccolella Giuseppe

Fondatore: Ciccolella Giuseppe

Contrada Coppa d'Oro, s.n.

70056 Molfetta

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803387151

Fax: 0803387151

Cell: 3470783451

info@olioticcicolella.it

www.olioticcicolella.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

oli aromatizzati limone,  
basilico, peperoncino

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 30 Oliveto di proprietà (ha): 30

N° totale piante di olivo: 7300 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 30

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola barese, Cima di Bitonto

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 100.000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 14000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12/15

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Coppadoro**

Quantità prodotta (Kg): 13000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

#### Coratina

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,60 1 litro: € 14,40

0,500 litri: € 13,20 2 litri:

0,750 litri: € 16,20 3 litri: € 42,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Cordioli Erminio

Campo delle Marogne

## AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Cordioli Erminio

Fondatore: Cordioli Erminio

Via Interrato acqua morta 72

37129 Verona

Frazione:

Località: Belvedere

Prov: VR

Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel:

Fax:

Cell: 3471762362

info@oliodiolivacordioli.it

www.oliodiolivacordioli.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 2,7 Oliveto di proprietà (ha): 2,7

N° totale piante di olivo: 510 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 1

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Pendolino, Coratina, Frantoio, Moraiolo, Ascolana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 11000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1190

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Campo delle Marogne

Quantità prodotta (Kg): 200 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

75 Frantoio

5 Grignano

20 Moraiolo

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Cordioli Erminio

Cordioli Blend

## AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Cordioli Erminio

Fondatore: Cordioli Erminio

Via Interrato acqua morta 72

37129 Verona

Frazione:

Località: Belvedere

Prov: VR

Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel:

Fax:

Cell: 3471762362

info@oliodiolivacordioli.it

www.oliodiolivacordioli.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 2,7 Oliveto di proprietà (ha): 2,7

N° totale piante di olivo: 510 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 1

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Pendolino, Coratina, Frantoio, Moraiolo, Ascolana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 11000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 1190

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Cordioli Blend**

Quantità prodotta (Kg): 1100 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Grignano 5 Coratina e Ascola

20 Favarol

5 Pendolino

10 Frantoio

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Cosmo di Russo

Caieta

## AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20  
04024 Gaeta

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: Fax:

Cell: 3277440969

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadiqaeta.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
patè di olive

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 14 Oliveto di proprietà (ha): 3,5

N° totale piante di olivo: 3000 Oliveto in affitto (ha): 8,5

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 70000

Olive acquistate (kg): 7000

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg): 10

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa:

## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Caieta**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# Az. Agr. Cosmo di Russo

Don Pasquale

## AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20  
04024 Gaeta

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: Fax:

Cell: 3277440969

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadiqaeta.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere
- Ristorante  
n° coperti
- Agriturismo  
n° camere:
- BB  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
- Altri prodotti  
patè di olive

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 14 Oliveto di proprietà (ha): 3,5

N° totale piante di olivo: 3000 Oliveto in affitto (ha): 8,5

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica n° ettari: in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 70000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

1° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Don Pasquale

Quantità prodotta (Kg): 1000 L

Certificazioni:

DOP COLLINE PONTINE

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Itrana

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 14,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Az. Agr. De Rossi A. Maria

Rivellino

## AZIENDA

Anno fondazione: 1987 N° soci:

Titolare/i: De Rossi Annamaria

Fondatore: Papacchini Giovanni

Strada Della peschiera 2

01017 Tuscania

Frazione:

Località:

Prov: VT Naz: Italia

Regione:

Tel: +390761434211 Fax:

Cell: 3294842774

info@lariservabio.it

www.lariservabio.it

## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

carciofi sottolio, ortive

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 50 Oliveto di proprietà (ha): 15

N° totale piante di olivo: 3000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 50 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 15

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Canino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 70000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rivellino

Quantità prodotta (Kg): 7000 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Canino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 14,00

0,500 litri: € 9,00 2 litri: € 28,00

0,750 litri: € 13,00 3 litri: € 40,00

5 litri: € 65,00

Confezione:

**Az. Agr. Di Giacomo Sandro**  
**DI GIACOMO SANDRO DOP APRUTINO PESCARESE**

**AZIENDA**

Anno fondazione: 2003 N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore: Di Giacomo Sandro

C.da San Martino 16

65019 Pescara

Frazione:

Località: Pianella

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971163 Fax: 085971163

Cell: 3332226568

[digiacomosandro@yahoo.it](mailto:digiacomosandro@yahoo.it)



**OSPITALITA'**

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 1200 Oliveto di proprietà (ha): 600

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

**COLTIVAZIONE**

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 450 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 450

**TERRITORIO**

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Dritta e Intosso

**LAVORAZIONE**

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 42000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

**CONSERVAZIONE**

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

**FILTRAZIONE**

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

**GOCCE QUALITA'**

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DI GIACOMO SANDRO DOP  
APRUTINO PESCARESE**

Quantità prodotta (Kg): 1050

Certificazioni:

DOP APRUTINO PESCARESE

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

50 Dritta

50 Intosso

**COMMERCIALIZZAZIONE**

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: € 9,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Di Giacomo Sandro

DI GIACOMO SANDRO 100% ITALIANO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore: Di Giacomo Sandro

C.da San Martino 16

65019 Pescara

Frazione:

Località: Pianella

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971163

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 1200 Oliveto di proprietà (ha): 600

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 450 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 450

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Dritta e Intosso

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 42000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DI GIACOMO SANDRO 100% ITALIANO**

Quantità prodotta (Kg): 1050

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

50 Dritta

50 Intosso

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: € 9,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Di Giacomo Sandro

DI GIACOMO SANDRO BIO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore: Di Giacomo Sandro

C.da San Martino 16

65019 Pescara

Frazione:

Località: Pianella

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971163

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 1200 Oliveto di proprietà (ha): 600

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 450 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 450

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Dritta e Intosso

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 42000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DI GIACOMO SANDRO BIO**

Quantità prodotta (Kg): 1050

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

50 Dritta

50 Intosso

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: € 9,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto

Monocultivar Moresca - Frantoio Galioto

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Ronco d'Aquile, 1  
96010 Ferla

Frazione:

Località:

Prov: SR Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: Fax:

Cell: 3382131983

info@frantoiogalioto.it

www.



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Monocultivar Moresca - Frantoio Galioto**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

# Az. Agr. Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto

Dop Monti Iblei Frantoio Galioto

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Ronco d'Aquile, 1  
96010 Ferla

Frazione:

Località:

Prov: SR Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: Fax:

Cell: 3382131983

info@frantoiogalioto.it

www.



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia                     | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input type="checkbox"/> rifiuti differenziati                    |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2      | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                |
- Produzione aziendale:**
- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà  | <input type="checkbox"/> lavorazione conto terzi      |
| <input type="checkbox"/> frantoio di proprietà         | <input type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio                |
| <input type="checkbox"/> acquisto olive                |   |

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

**Terreno:**

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

**Forma allevamento:**

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

**Coltivazione Oliveto:**

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

**Tipo allevamento:**

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

**Varietà di olive aziendali:**

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Dop Monti Iblei Frantoio Galioto**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

- 0,250 litri: 1 litro:
- 0,500 litri: 2 litri:
- 0,750 litri: 3 litri:
- 5 litri:

Confezione:

# Az. Agr. Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto

Monocultivar Castel di Lego Oro Tonda Iblea

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Ronco d'Aquile, 1  
96010 Ferla

Frazione:

Località:

Prov: SR Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: Fax:

Cell: 3382131983

info@frantoiogalioto.it

www.



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Monocultivar Castel di Lego Oro Tonda Iblea**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

# Az. Agr. Fossaluzza Walter e figlio

Fossaluzza

## AZIENDA

Anno fondazione: 1998 N° soci:

Titolare/i: Walter Fossaluzza

Fondatore: Walter Fossaluzza

Via Vicinale Molinetto,  
31030 Breda di Piave

Frazione: Saletto di Piave

Località:

Prov: TV Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax: 042298730

Cell: 3495595959

aziendafossaluzza@libero.it

www.



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2,83 Oliveto di proprietà (ha): 1,3

N° totale piante di olivo: 650 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 1,4

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, Bianchera, Maurino, Pendolino, Moraiolo, Leccio del Corno, Taggiasca

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4203

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 419

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,5

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Fossaluzza**

Quantità prodotta (Kg): 419 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

25 Frantoio 3 Pendolino

10 Maurino 5 Taggiasca

5 Leccio del Corno 20 Bianchera

25 Leccino 7 Moraiolo

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,50 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Francesco Fasiello

NEO EVO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Francesco Fasiello

Fondatore: Luigi Fasiello

Via Piave, 75

73029 Strudà

Frazione: Vernole

Località:

Prov: LE Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: +39 3489356978 Fax:

Cell: +39 347 5209882

oliofasiello@gmail.com

www.oliofasiello.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 22 Oliveto di proprietà (ha): 12

N° totale piante di olivo: 4200 Oliveto in affitto (ha): 10

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 22

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Oglierola di lecce, Cellina di Nardò, Leccino, Cipressino, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 36000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,8

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

NEO EVO

Quantità prodotta (Kg): 1500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

55 Cellina di Nardò

25 Leccino

20 Oglierola

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 15,00

0,500 litri: € 11,00 2 litri: € 29,00

0,750 litri: € 15,00 3 litri: € 45,00

5 litri: € 65,00

Confezione: vetro

latta

# Az. Agr. Francesco Fasiello

PESCOPIANE

## AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Francesco Fasiello

Fondatore: Luigi Fasiello

Via Piave, 75

73029 Strudà

Frazione: Vernole

Località:

Prov: LE Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: +39 3489356978 Fax:

Cell: +39 347 5209882

oliofasiello@gmail.com

www.oliofasiello.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 22 Oliveto di proprietà (ha): 12

N° totale piante di olivo: 4200 Oliveto in affitto (ha): 10

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 22

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Oglierola di lecce, Cellina di Nardò, Leccino, Cipressino, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 36000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,8

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PESCOPIANE

Quantità prodotta (Kg): 500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Oglierola di lecce

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 11,00

0,500 litri: € 8,00 2 litri: € 22,00

0,750 litri: € 11,00 3 litri: € 33,00

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

# Az. Agr. Garda Natura di Lorenzini Graziano

Azienda Agricola Lorenzini

## AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Graziano Lorenzini

Fondatore: Graziano Lorenzini

Via montarion, 29

37010 Costermano sul Garda

Frazione: Marciaga

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0456270787

Fax: 0456270787

Cell: 3476807881

agricola@gardanatura.it

www.gardanatura.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

10.00-12.30 14.30-20.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 393,12 Oliveto di proprietà (ha): 11360

N° totale piante di olivo: 433 Oliveto in affitto (ha): 3126

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: #####

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: #####

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Frantoio, leccio, Leccino, Pendolino, Varie

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 7255

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 981

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13,52

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Azienda Agricola Lorenzini

Quantità prodotta (Kg): 981 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

35 Casaliva 5 Vario

30 Frantoio

20 Leccino

10 Pendolino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,90 1 litro:

0,500 litri: € 9,90 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Gugliemi di Gugliemi Alessandra

Veneto Valpolicella DOP

## AZIENDA

Anno fondazione: 2016 N° soci:

Titolare/i: Alessandra Guglielmi

Fondatore: Alessandra Guglielmi

Via progni, 77  
37022 Fumane

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457701014 Fax: 0457701014

Cell: 3382660257

ale.guglielmi90@gmail.com

www.frantoioquglielmi.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
da lunedì a sabato su prenotazione
- Altri prodotti**  
grissini, Biscotti, Cioccolatini, Patè, Olive, Vino, Miele

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 1246,03 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: 1787 Oliveto in affitto (ha): 1071,15

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collina
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Leccino, Frantoio, Casaliva, Moraiolo

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Veneto Valpolicella DOP**

Quantità prodotta (Kg): 234,62 Kg

Certificazioni:

Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

55 Grignano

25 Leccino

15 Frantoio

5 Moraiolo

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,80 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. I Due Fratelli Botter s.s.

Riva Poet

## AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci: 2

Titolare/i: Botter Ezio e Emanuele

Fondatore: Botter Ezio e Emanuele

Via Collalto 8  
31011 Asolo

Frazione: San Martino

Località: Asolo

Prov: TV Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax: 042355749

Cell: 3487842433

info@caffecentrale.com

www.caffecentrale.com



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
si prenotazione
- Altri prodotti**  
Sottoli, marmellate, Sottaceti

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 8 Oliveto di proprietà (ha): 2  
N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 6

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 8
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:**
- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:**
- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:**
- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Leccino, Frantonio, Moraiole, Pendolino, Segalina, Asolana

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10000
- Olive acquistate (kg): 1300
- Produzione totale di olio (kg): 1300
- Olio acquistato (kg): 13
- Resa in olio (%):
- Produzione olive da mensa:

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Riva Poet**

Quantità prodotta (Kg): 3500 litri  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

Leccino	Segalina
Frantoio	Asolana
Moraiole	
Pendolino	

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: € 8,00	1 litro: € 25,00
0,500 litri: € 15,00	2 litri: € 65,00
0,750 litri: € 25,00	3 litri: € 95,00
	5 litri: € 130,00

Confezione: vetro  
latta

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# AZ. AGR. IL GRIGNANO di Bassani Paola

## MONOCULTIVAR GRIGNANO

### AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: Bassani Paola

Fondatore: Bassani Paola

Via Volte Maso 11/a

37125 Verona

Frazione: Quinzano

Località: Quinzano

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3491717300 - 04 Fax:

Cell: 3493930085

aziendaagricolailgrignano@gmail.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 1,6 Oliveto di proprietà (ha): 1,2

N° totale piante di olivo: 350 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: 1 in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Frantoio, Casaliva, Favarol, Leccino

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 462

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MONOCULTIVAR GRIGNANO**

Quantità prodotta (Kg): 250 kg

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Grignano

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,50 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Lidia Pasqualotto

Fondatore: Lidia Pasqualotto

Via Mandolare 6  
36021 Villaga

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0444776072 Fax:

Cell: 3483669215

info@lemandolare.it

www.lemandolare.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere: 6
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
sabato 15.00-19.00, domenica 08.00-12.00
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 22 Oliveto di proprietà (ha): 2,616

N° totale piante di olivo: 856 Oliveto in affitto (ha): 0

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 22 in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collina
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Grignano, Pertegaro, Leccino, Frantoio, Pendolino, Dritta

### LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

600

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Le Mandolare**

Quantità prodotta (Kg): 152,5 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

25	Rasara	10	Frantoio
25	Grignano	10	Pendolino
10	Pertegaro	10	Dritta
10	Leccino		

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:
0,500 litri:	€ 10,00	2 litri:
0,750 litri:		3 litri:
		5 litri:

Confezione: vetro

# AZ. AGR. LE TRE COLONNE di Salvatore Stallone

Le selezioni coratina

## AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazz km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 Fax:

Cell: 3475220457

info@letrecolonne.com

www.letrecolonne.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 30

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 25

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 5

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Picholine

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 200000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

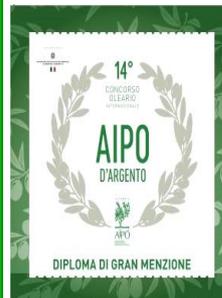
Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le selezioni coratina

Quantità prodotta (Kg): 9000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Coratina

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 40,00

5 litri:

Confezione: vetro  
bag in box

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# AZ. AGR. LE TRE COLONNE di Salvatore Stallone

Le tre colonne DOP Terra di Bari

## AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazz km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 Fax:

Cell: 3475220457

info@letrecolonne.com

www.letrecolonne.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 30

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 25

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 5

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Picholine

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 200000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le tre colonne DOP Terra di Bari

Quantità prodotta (Kg): 1159 Kg

Certificazioni:

DOP - Terra di Bari - Sottozona Bitonto

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

90 Coratina

10 Ogliarola

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: Vetro

# AZ. AGR. LE TRE COLONNE di Salvatore Stallone

Le selezioni armonia

## AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazz km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 Fax:

Cell: 3475220457

info@letrecolonne.com

www.letrecolonne.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

30

N° totale piante di olivo:

Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 25

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 5

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Picholine

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 200000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

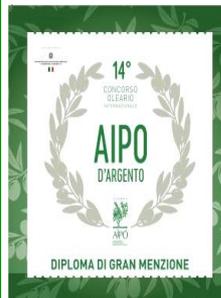
Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le selezioni armonia

Quantità prodotta (Kg): 1000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Coratina

20 Favolosa

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 40,00

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Mannelli Giulio

Monocultivar di Moraiolo

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Giulio Mannelli

Fondatore:

Via Col di Lodola 20  
06084 Bettona

Frazione:

Località:

Prov: PG Naz: Italia

Regione: Umbria

Tel: 0759869023 Fax: 0759869023

Cell: 3483383401

info@agrariamannelli.it

www.agrariamannelli.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**  
n° camere 12

**Ristorante**  
n° coperti

**Agriturismo**  
n° camere:

**BB**  
n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 60 Oliveto di proprietà (ha): 30

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

**Biologica** n° ettari: 60 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

**DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Moraiolo, Frantoio, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 41500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 4900

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Monocultivar di Moraiolo**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Moraiolo

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Monte della Torre

Monte della Torre -Bio-Etichetta Blu

## AZIENDA

Anno fondazione: 1600 N° soci:

Titolare/i: Alberto Marulli

Fondatore: Nuzio

ss Appia km 184,500

81050 Caserta

Frazione:

Località:

Prov: CE Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: Fax:

Cell: 3335233944

a.marulli@infinito.it

www.montedellatorre.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Cosmetica a base olio; altri prodotti agricoli

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 20 Oliveto di proprietà (ha): 20

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 20 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Pignarola, Corniola, Sessanella, Olivastro

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 120,000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 140 q.li

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliwa da Agricoltura Biologica



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Monte della Torre -Bio-Etichetta Blu

Quantità prodotta (Kg): 1200 l

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

60 Pignarola

30 Sessanella

10 Corniola

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Monterisi Nicola

Monterisi

## AZIENDA

Anno fondazione: 1992 N° soci:

Titolare/i: Nicola Monterisi

Fondatore: Nicola Monterisi

Via W. Amadeu Mozart 140

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax: +39 088 561836

Cell: +39 347 0625340

oliomonterisi@gmail.com

www.oliomonterisi.com



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 2
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
su appuntamento
- Altri prodotti**  
patè, verdure sott'olio, olive  
in salamoia

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 5 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 1045 Oliveto in affitto (ha): 2

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 2
- Biologica** n° ettari: 3 in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate  
alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2700

12

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

**2° classificato**

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oli  
da Agricoltura Biologica



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Monterisi**

Quantità prodotta (Kg): 2700 Kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

% Varietà:

100 Coratina

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 9,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

# Az. Agr. Piero Matarazzo

DOP Cilento Ramarà

## AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Piero Matarazzo

Fondatore: Piero Matarazzo

C.da Noce alta 32  
84060 Perdifumo

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: Fax:

Cell: +39 339 6930173

info@pieromatarazzo.it

www.pieromatarazzo.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

fico bianco del cilento

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 12 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 1100 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 6

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Ogliarola

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
DOP/IGP



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP Cilento Ramarà

Quantità prodotta (Kg): 1500 lt

Certificazioni:

DOP CILENTO

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

90 Frantoio

10 Ogliarola

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: € 9,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Piras Francesco

Corax Biologico

## AZIENDA

Anno fondazione: 1993 N° soci:

Titolare/i: Piras Francesco

Fondatore: Piras Francesco

Strada statale 127/bis, km 25,500  
07041 Alghero

Frazione:

Località: Rudas-Catala

Prov: SS Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: +39 366-8207515 Fax:

Cell: +39340-3813887

frantoiopiras@libero.it

www.oliocorax.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
dal lunedì al venerdì, 08.30-17.00
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 30

N° totale piante di olivo: 22000 Oliveto in affitto (ha): 70

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 70 in conversione: 30
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 10

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bosana, Semidana, Leccino, Picholine, Nocellara del Belice

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 500000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 75000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

15

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Corax Biologico**

Quantità prodotta (Kg): 30000 Kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Bosana

20 Semidana

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Az. Agr. Repele Lucia

LE PASSIONI

## AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Lucia Repele

Fondatore: Lucia Repele

Via Repele 3

37070 Nogarole Vicentino

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39 044 4177026 Fax: +39 044 417702

Cell: +39 349 1427575

repelelucia@yahoo.it

www.lepassioni.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10,5 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 7 in conversione: 4

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccio, Frantoio, Grignano, Favarol

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

5500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

650

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE PASSIONI

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Repele Lucia

LE PASSIONI

## AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Lucia Repele

Fondatore: Lucia Repele

Via Repele 3

37070 Nogarole Vicentino

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39 044 4177026 Fax: +39 044 417702

Cell: +39 349 1427575

repelelucia@yahoo.it

www.lepassioni.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10,5 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 7 in conversione: 4

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccio, Frantoio, Grignano, Favarol

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 5500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 650

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliwa da Agricoltura Biologica



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE PASSIONI

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Repele Lucia

LE PASSIONI

## AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Lucia Repele

Fondatore: Lucia Repele

Via Repele 3

37070 Nogarole Vicentino

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39 044 4177026 Fax: +39 044 417702

Cell: +39 349 1427575

repelelucia@yahoo.it

www.lepassioni.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10,5 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 7 in conversione: 4

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccio, Frantoio, Grignano, Favarol

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

5500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

650

**2° classificato**

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE PASSIONI

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Ribola Maurizio

Avus

## AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Ribola Maurizio

Fondatore: Ribola Maurizio

Via Siviano, 94  
Monte Isola

Frazione: Siviano

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: Fax:

Cell: 3343667510

maurizioribola@gmail.com

www.oliomonteisola.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori  
su appuntamento

Altri prodotti  
Ortofrutta

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 5 Oliveto di proprietà (ha): 0,5

N° totale piante di olivo: 450 Oliveto in affitto (ha): 1,5

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Sbresa, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate  
alla produzione di olio (kg):

6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

600

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Avus

Quantità prodotta (Kg): 400 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Leccino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Az. Agr. Ribola Maurizio

Nepos

## AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Ribola Maurizio

Fondatore: Ribola Maurizio

Via Siviano, 94

Monte Isola

Frazione: Siviano

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: Fax:

Cell: 3343667510

maurizioribola@gmail.com

www.oliomonteisola.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

Ortofrutta

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 5 Oliveto di proprietà (ha): 0,5

N° totale piante di olivo: 450 Oliveto in affitto (ha): 1,5

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Sbresa, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 6000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Nepos

Quantità prodotta (Kg): 200 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Sbresa

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 20,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Sàgona

Sàgona

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Daniele Corrotti

Fondatore: Daniele Corrotti

Via Loro Campagna 24/A  
52024 Loro Ciuffenna

Frazione: Sàgona

Località:

Prov: AR Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: Fax:

Cell: 3703222170

info@sagona.it

www.sagona.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 1
- Ristorante**  
n° coperti 30
- Agriturismo**  
n° camere: 1
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
tutti i giorni, 08.00-12.00 16.00-20.00
- Altri prodotti**  
Vino

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia
  - utilizzo di energie alternative
  - controllo di emissioni CO2
  - piante di olivo di proprietà
  - frantoio di proprietà
  - imbottigliamento di proprietà
  - acquisto olive
  - utilizzo sottoprodotti della lavorazione
  - rifiuti differenziati
  - utilizzo di vetro leggero
  - lavorazione conto terzi
  - imbottigliamento conto terzi
  - acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 12 Oliveto di proprietà (ha): 5  
N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 12 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto
- ghiaioso
- roccioso
- sciolto/sabbioso
- limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso
- monocono
- cespuglio
- palmetta
- globo
- siepe
- ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura
- bassa collina
- media collin
- alta collina
- pedemontana
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Moraiolo, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 2400  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Sàgona**

Quantità prodotta (Kg): 500 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Moraiolo

5 Frantoio

15 Leccino

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line
- Vendita diretta
- Confezioni regalo
- Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# AZ. AGR. SALADINO SALADINI PILASTRI

SALADINI PILASTRI TENERA ASCOLANO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1985 N° soci:

Titolare/i: Saladino Saladini Pilastri

Fondatore:

Via Saladini,5  
63078 Spinetoli

Frazione:

Località:

Prov: AP Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 0736899534 Fax: 0736898594

Cell:

saladpil@tin.it

www.saladinipilastri.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 175 Oliveto di proprietà (ha): 15

N° totale piante di olivo: 4800 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 15

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: leccino, frantoio, carboncella, pendolino, rosciola, moraiolo, coroncina, peranzana, lea, tenera ascolana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 65000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SALADINI PILASTRI TENERA ASCOLANO**

Quantità prodotta (Kg): 500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Ascolana

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 13,00

0,750 litri:

2 litri:

3 litri: € 75,00

5 litri: € 125,00

Confezione: vetro

latta

# AZ. AGR. SALADINO SALADINI PILASTRI

## SALADINI PILASTRI

### AZIENDA

Anno fondazione: 1985 N° soci:

Titolare/i: Saladino Saladini Pilastri

Fondatore:

Via Saladini,5  
63078 Spinetoli

Frazione:

Località:

Prov: AP Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 0736899534 Fax: 0736898594

Cell:

saladpil@tin.it

www.saladinipilastri.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 175 Oliveto di proprietà (ha): 15

N° totale piante di olivo: 4800 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 15

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: leccino, frantoio, carboncella, pendolino, rosciola, moraiolo, coroncina, peranzana, lea, tenera ascolana

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 65000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SALADINI PILASTRI**

Quantità prodotta (Kg): 6500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

29 Leccino 32 coroncina, lea, per

13 Frantoio

11 Carboncella

15 pendolino, roscioli

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: € 13,00 3 litri: € 40,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

# AZ. AGR. SAN DIONIGI S.S. AGR.

SAN DIONIGI

## AZIENDA

Anno fondazione: 1979 N° soci:

Titolare/i: Mario Gugole

Fondatore: Vittorio Valle

Via Amanti 20  
37121 Verona

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell: 3283374337

mariogugole@icloud.com

www.sandionigi.it



## OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 2

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere: 2

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

appuntamento

**Altri prodotti**

uva da vino

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 240 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

**Biologica** n° ettari: in conversione: 10

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Leccino, Frantoio

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1000

Olive acquistate (kg): 200

Produzione totale di olio (kg): 200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 20

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SAN DIONIGI**

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano

20 Favarol

20 Leccino

10 Frantoio

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Uliveto

I grandi oli "Coratina"

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:  
Titolare/i: Francesco, Filomeno, Domenico  
Fondatore:  
C.da marzone, 429  
70043 Monopoli  
Frazione:  
Località:  
Prov: BA Naz: Italia  
Regione: Puglia  
Tel: 0809376459 - 08 Fax: 0809379363  
Cell: 3357251830  
info@uliveto.ba.it  
www.agriscisci.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
tutti i giorni, 09.00-18.00  
 Altri prodotti  
Prodotti tipici pugliesi

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 6  
N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 6  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:  medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:  vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:  alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:  Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali: Coratina, Cima di Melfi, Cima di Mola

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 60000  
Olive acquistate (kg): 2400000  
Produzione totale di olio (kg): 280000
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%): 11,5  
Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



## GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I grandi oli "Coratina"

Quantità prodotta (Kg): 1600 L  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:  
100 Coratina

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

## Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 9,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Az. Agr. Uliveto

I grandi oli "Tenuta di san Vincenzo"

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:  
Titolare/i: Francesco, Filomeno, Domenico  
Fondatore:  
C.da marzone, 429  
70043 Monopoli  
Frazione:  
Località:  
Prov: BA Naz: Italia  
Regione: Puglia  
Tel: 0809376459 - 08 Fax: 0809379363  
Cell: 3357251830  
info@uliveto.ba.it  
www.agriscisci.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
tutti i giorni, 09.00-18.00  
 Altri prodotti  
Prodotti tipici pugliesi

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 6  
N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 6  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:  medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:  vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:  alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:  Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali: Coratina, Cima di Melfi, Cima di Mola

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 60000  
Olive acquistate (kg): 2400000  
Produzione totale di olio (kg): 280000
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%): 11,5  
Produzione olive da mensa

## 2° classificato

Fruttato Leggero  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



### GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I grandi oli "Tenuta di san Vincenzo"

Quantità prodotta (Kg): 6900 L  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:  
35 Coratina  
15 Cima di Melfi  
30 Mcima di Mola  
20 Picholine

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 9,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Az. Agr. Uliveto

I grandi oli "Peranzana"

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:  
Titolare/i: Francesco, Filomeno, Domenico  
Fondatore:  
C.da marzone, 429  
70043 Monopoli  
Frazione:  
Località:  
Prov: BA Naz: Italia  
Regione: Puglia  
Tel: 0809376459 - 08 Fax: 0809379363  
Cell: 3357251830  
info@uliveto.ba.it  
www.agriscisci.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
tutti i giorni, 09.00-18.00  
 Altri prodotti  
Prodotti tipici pugliesi

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 6  
N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 6  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:  medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:  vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:  alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:  Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali: Coratina, Cima di Melfi, Cima di Mola

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 60000  
Olive acquistate (kg): 2400000  
Produzione totale di olio (kg): 280000
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%): 11,5  
Produzione olive da mensa

## 1° classificato

Fruttato Leggero  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I grandi oli "Peranzana"

Quantità prodotta (Kg): 2900 L  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:  
100 Peranzana

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 9,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Az. Agr. Uliveto

I grandi oli "Biologico"

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:  
Titolare/i: Francesco, Filomeno, Domenico  
Fondatore:  
C.da marzone, 429  
70043 Monopoli  
Frazione:  
Località:  
Prov: BA Naz: Italia  
Regione: Puglia  
Tel: 0809376459 - 08 Fax: 0809379363  
Cell: 3357251830  
info@uliveto.ba.it  
www.agriscisci.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
tutti i giorni, 09.00-18.00  
 Altri prodotti  
Prodotti tipici pugliesi

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 6  
N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 6  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:  medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:  vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:  alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:  Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali: Coratina, Cima di Melfi, Cima di Mola

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 60000  
Olive acquistate (kg): 2400000  
Produzione totale di olio (kg): 280000
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%): 11,5  
Produzione olive da mensa

## 1° classificato

Fruttato Medio  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
da Agricoltura Biologica



### GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I grandi oli "Biologico"

Quantità prodotta (Kg): 1050 L  
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:  
100 Picholine

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 10,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Az. Agr. Vaccarella Monica

Le passioni per l'olio

## AZIENDA

Anno fondazione: 2009 N° soci:

Titolare/i: Vaccarella Monica

Fondatore:

Strada per Montecchio 6

37127 Avesa

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell: +393337111858

info@vaccarellamonica.it

www.vaccarellamonica.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2 Oliveto di proprietà (ha): 1,5

N° totale piante di olivo: 500 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Leccio, Pendolino, Leccino, Casaliva

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

12

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le passioni per l'olio

Quantità prodotta (Kg): 600,80 Kg

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

25 Grignano 10 Leccino

25 Favarol 10 Leccio del Corno

10 Casaliva 10 Frantoio

10 Pendolino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 16,00 2 litri:

0,750 litri: € 19,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Valentina Cubi

Verbasco

## AZIENDA

Anno fondazione: 1970 N° soci:

Titolare/i: Cubi Valentina

Fondatore: Cubi Valentina

Via Casterna, 60  
37022 Fumane

Frazione: Casterna

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457701806 Fax: 0456834022

Cell:

info@valentinacubi.it

www.valentinacubi.it



## OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 5

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere: 5

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

tutti i giorni lavorativi

**Altri prodotti**

Vini della Valpolicella

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 13 Oliveto di proprietà (ha): 1,06

N° totale piante di olivo: 290 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

**Biologica** n° ettari: 13 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Leccino, Favarol, Frantoio e Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 6250

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 743

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Verbasco**

Quantità prodotta (Kg): 743

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

54 Grignano/Favarol 3 Altre

9 Frantoio

6 Pendolino

28 Leccino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: € 23,00

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agr. Vincenzo Marvulli

CENZINO CORATINA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Giovanni Marvulli

Fondatore: Giovanni Marvulli

Via Dante 9  
75100 Matera

Frazione:

Località:

Prov: MT Naz: Italia

Regione: Basilicata

Tel: Fax:

Cell: +393386079006

giovanni.marvulli@yahoo.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
previa richiesta telefonica
- Altri prodotti**  
pasta biologica di grano e farro

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 90 Oliveto di proprietà (ha): 30

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 62 in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ogliarola del Bradano, Coratina

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,36

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1250

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CENZINO CORATINA**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Coratina

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50

1 litro:

0,500 litri: € 8,00

2 litri:

0,750 litri: € 11,50

3 litri: € 30,00

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

# Az. Agr. Francesco Castegnaro

Del Rebene DOP Biologico

## AZIENDA

Anno fondazione: 1990 N° soci:  
Titolare/i: Francesco Castegnaro  
Fondatore: Francesco Castegnaro  
Via Bertoldi n° 25  
36020 Zovencedo  
Frazione: San Gottardo  
Località: San Gottardo  
Prov: VI Naz: Italia  
Regione: Veneto  
Tel: 0444893021 Fax:  
Cell: +393474433413



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti

[www.delrebene.i](http://www.delrebene.i)

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 22 Oliveto di proprietà (ha): 2,6  
N° totale piante di olivo: 700 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 2,6  
 Biologica n° ettari: 2,6 in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: 3 in conversione  
 DOP/IGP n° ettari: 2,6

## TERRITORIO

- Terreno:  medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana  
Tipo allevamento:  Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: Pendolino, Leccino, Rasara

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 7872000  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%): 13,5  
Produzione olive da mensa

### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Del Rebene DOP Biologico**

Quantità prodotta (Kg): 1490 Kg

Certificazioni:

Veneto Euganei e Berici

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

40 Leccino

50 Rasara

10 Pendolino

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Az. Agricola Marchese Guidalberto di Canossa

DOP MARCHESE DI CANOSSA

## AZIENDA

Anno fondazione: 1889 N° soci:

Titolare/i: Guidalberto di Canossa

Fondatore:

Via Fondo Brè  
37010 Torri del Benaco

Frazione: Albisano

Località: Fondo Brè

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax: 045593503

Cell: +39 335 6815909

info@marchesedicanoossa.it

www.marchesedicanoossa.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Riso

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 170 Oliveto di proprietà (ha): 11

N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 11

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: casaliva, leccino, pendolino, trepp

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 29700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,77

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 3500

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DOP MARCHESE DI CANOSSA**

Quantità prodotta (Kg): 560 litri

Certificazioni:

Dop Garda Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Casaliva

35 Leccino

3 Pendolino

2 Trepp

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 20,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agricola Marchese Guidalberto di Canossa

DOP - Canossa 1077

## AZIENDA

Anno fondazione: 1889 N° soci:

Titolare/i: Guidalberto di Canossa

Fondatore:

Via Fondo Brè  
37010 Torri del Benaco

Frazione: Albisano

Località: Fondo Brè

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax: 045593503

Cell: +39 335 6815909

info@marchesedicanoossa.it

www.marchesedicanoossa.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Riso

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 170 Oliveto di proprietà (ha): 11

N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 11

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: casaliva, leccino, pendolino, trep

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 29700

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,77

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP - Canossa 1077

Quantità prodotta (Kg): 178 litri

Certificazioni:

DOP Garda Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Casaliva

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 21,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Az. Agrituristica Fontana Madonna

REGIO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Nudo Antonello

Fondatore: Nudo Antonello

Via Fontana Madonna 17  
83040 Frigento

Frazione: Fontana Madonna

Località:

Prov: AV Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: 0825444647 Fax:

Cell: 3337969793

info@fontanamadonna.it

www.fontanamadonna.it



## OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 3

**Ristorante**

n° coperti 100

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**

marmellate, pomodorini di collina

**Ecosostenibilità**  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

**Produzione aziendale:**

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 15 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 510 Oliveto in affitto (ha): 1

## COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari:

**Biologica** n° ettari: 15 in conversione:

**Biodinamica** n° ettari: in conversione

**DOP/IGP** n° ettari: 2

## TERRITORIO

**Terreno:**

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

**Forma allevamento:**

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

**Coltivazione Oliveto:**

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

**Tipo allevamento:**

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

**Varietà di olive aziendali:** Ravece, Ogliarola, Avellinese, Olivella

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 8000

Olive acquistate (kg): 6000

Produzione totale di olio (kg): 2000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

REGIO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

DOP Irpina Colline dell'Ufita

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Ravece

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: € 9,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Azienda Agricola "Il Giogo" di Perinelli Emanuela

Peler

## AZIENDA

Anno fondazione: 2002 N° soci:

Titolare/i: Perinelli Emanuela

Fondatore: Perinelli Emanuela

Strada Festara, 21  
37012 Verona

Frazione: Bussolengo

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3498447838 Fax:

Cell: 3482646844

agricola.ilgiogo@gmail.com

www.



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 6,5

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Casaliva, Pendolino, Favarol

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3200

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,5

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## 2° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Peler

Quantità prodotta (Kg): 200 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Grignano

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,00 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Azienda Agricola Case D'Alto

Coevo Ravece

## AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Claudio De Luca

Fondatore:

Via Piave, 1  
83035 Grottaminarda

Frazione:

Località:

Prov: AV Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: Fax: 0825426178

Cell: 3397000779

info@casedalto.it

www.casedalto.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino Fiano DOCG, Turasi  
Riserva DOCG, Olio Blend

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 21 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 2

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 2  
 Biologica n° ettari: in conversione: 4  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari: 4

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ravece, Ogliarola, Leccio del Corno, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6500 Olio acquistato (kg): 11

Olive acquistate (kg): 700 Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 700 Produzione olive da mensa:

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Coevo Ravece

Quantità prodotta (Kg): 350

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Ravece

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,50 1 litro:  
0,500 litri: € 14,90 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri: € 54,00  
5 litri:

Confezione: vetro  
latta

# Azienda Agricola Luigi Guadalupi

Masseria Guidone/ Santa Susanna

## AZIENDA

Anno fondazione: 1896 N° soci:

Titolare/i: Luigi Guadalupi

Fondatore: Angelo Guadalupi

Giovanni Tarantini, 5

72100 Brindisi

Frazione:

Località:

Prov: BR Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0831-597864 Fax: 0831597864

Cell: 337834062

info@masseriaguidone.com

www.masseriaguidone.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

9:00-12:00

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 150 Oliveto di proprietà (ha): 100

N° totale piante di olivo: 19000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 100 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina-Cima di Melfi-Nociara-Leccino-Frantoio-Picholine-Cellina di Nardò

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 50000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 5000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Masseria Guidone/ Santa Susanna

Quantità prodotta (Kg): 800 Kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Coratina

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50

1 litro:

0,500 litri: € 8,00

2 litri:

0,750 litri: € 11,00

3 litri: € 28,00

5 litri: € 45,00

Confezione: vetro

latta

# Azienda Agricola Puntozero

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

## AZIENDA

Anno fondazione: 2015 N° soci:

Titolare/i: Toffano Marcella

Fondatore: Toffano Marcella

Via Monte Palù, 1  
36045 Lonigo

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 049659881

Fax: 0498750825

Cell: 3482303719

info@puntozerowine.it

www.puntozerowine.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 45 Oliveto di proprietà (ha): 1,33

N° totale piante di olivo: 500 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, pendolino, Grignano, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14,90

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 660

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano**

Quantità prodotta (Kg): 660 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

30 Frantoio

25 Leccino

15 Pendolino

30 Grignano

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Azienda Agricola Quinto Angelo

Santa Lucia Monovarietale Ogliarola del Bradano

## AZIENDA

Anno fondazione: 1950 N° soci:

Titolare/i: Quinto Angelo

Fondatore: Quinto Graziano

Contrada S. Lucia SNC

75023 Montalbano J.co

Frazione:

Località:

Prov: MT Naz: Italia

Regione: Basilicata

Tel: 3282581959 - 32 Fax: 0835593971

Cell:

angeloquinto90@gmail.com

www.oliosantalucia.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni 10.00/19.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 10

N° totale piante di olivo: 10000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 50

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola del Bradano, Frantoio, Leccino, Pesciolene

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 300.000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 39000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Santa Lucia Monovarietale Ogliarola del Bradano**

Quantità prodotta (Kg): 330 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Ogliarola del Bra

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 14,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri: € 28,00

0,750 litri: € 13,00 3 litri: € 39,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

# Azienda Agricola Quinto Angelo

Santa Lucia - Monovarietale Coratina

## AZIENDA

Anno fondazione: 1950 N° soci:

Titolare/i: Quinto Angelo

Fondatore: Quinto Graziano

Contrada S. Lucia SNC

75023 Montalbano J.co

Frazione:

Località:

Prov: MT Naz: Italia

Regione: Basilicata

Tel: 3282581959 - 32 Fax: 0835593971

Cell:

angeloquinto90@gmail.com

www.oliosantalucia.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni 10.00/19.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 10

N° totale piante di olivo: 10000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 50

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola del Bradano, Frantoio, Leccino, Pesciolene

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 300.000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 39000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Santa Lucia - Monovarietale Coratina**

Quantità prodotta (Kg): 330 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Coratina

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 14,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri: € 28,00

0,750 litri: € 13,00 3 litri: € 39,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

# Azienda Agriola Scraleca di tedeschi Valentina

Grimaldi

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Tedeschi Valentina

Fondatore:

Via Aria Libera, 42

25047 Darfo Boario Terme

Frazione:

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: Fax:

Cell:

scraleca@alice.it

www.scraleca.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
su appuntamento
- Altri prodotti**  
vino bianco IGT  
Valcamonica, fanna di mais

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 26 Oliveto di proprietà (ha): 3,5

N° totale piante di olivo: 900 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 3,5
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Casaliva, Pendolino

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 9150

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 850

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,30

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Grimaldi**

Quantità prodotta (Kg): 370 litri

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

- 45 Leccino 4 Maurino
- 35 Casaliva
- 8 Pendolino
- 8 Coratina

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 17,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Azienda Olearia Agricor

Santa Cristina

## AZIENDA

Anno fondazione: 1990 N° soci:  
Titolare/i: Antonio Angelo Corrias & Co.  
Fondatore: Corrias Antonio Angelo  
Via Mannu 3  
Bonarcado



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
Vino da tavola, Formaggi

Frazione:  
Località:  
Prov: OR Naz: Italia  
Regione: Sardegna  
Tel: 078356360 Fax: 078356360  
Cell: 3490811384  
agricorsnc@gmail.com  
www.agricor.it

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 35 Oliveto di proprietà (ha): 15  
N° totale piante di olivo: 7500 Oliveto in affitto (ha): 20

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 35  
 **Biologica** n° ettari: in conversione:  
 **Biodinamica** n° ettari: in conversione  
 **DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:**
- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:**
- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:**
- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Bosana, Tonda di Cagliari, Semidana

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 40000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 8000
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

20

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Santa Cristina**

Quantità prodotta (Kg): 3000 L  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:  
100 Bosana

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,00 1 litro:  
0,500 litri: € 7,50 2 litri:  
0,750 litri: € 10,50 3 litri: € 30,00  
5 litri: € 46,00

Confezione: vetro  
latta

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Azienda Olearia Peddio

Fruttato Peddio

## AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Giovanni Cocco

Fondatore: Giovanni Cocco

Corso Umberto 87  
09073 Cuglieri

Frazione:

Località:

Prov: OR Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: +39 078 5369254 Fax: +39 078 536925

Cell: +39 333 8066110

oliopeddio@yahoo.it

www.oliopeddio.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

patè, conserve, cosmesi

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 60 Oliveto di proprietà (ha): 20

N° totale piante di olivo: 22000 Oliveto in affitto (ha): 30

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bosana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 90000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

16

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fruttato Peddio

Quantità prodotta (Kg): 1191

Certificazioni:

DOP SARDEGNA

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Bosana

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

bag in box

bag in box

# Azienda Pinzari

AURUM FERONIAE

## AZIENDA

Anno fondazione: 2017 N° soci:

Titolare/i: Sara Pinzari

Fondatore:

Prov.le Roma 22

00060 Capena

Frazione:

Località:

Prov: RM Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: Fax:

Cell: 3287667944

sarapinzari@legalmail.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 41,22 Oliveto di proprietà (ha): 3,85

N° totale piante di olivo: 800 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 3,85 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Sirole, Leccino, Moraiolo, Reale e Carboncella

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 16000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

AURUM FERONIAE

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

35 Frantoio 7 Reale

25 Sirole 7 Carboncella

10 Leccino 4 Pendolino

9 Moraiolo 3 Salviana

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: € 14,00

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 42,00

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

# Aziende Agricole di Martino s.a.s

SCHINOSA

## AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:  
Titolare/i: Maria Francesca Di Martino  
Fondatore: Maria Francesca Di Martino  
Via Annibale Maria di Francia 178  
76125 Trani  
Frazione: Santa Perpetua  
Località:  
Prov: Trani Naz: Italia  
Regione: Puglia  
Tel: 08831956700 Fax:  
Cell: 3333356724  
info@schinisa.it  
www.schinosa.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 3  
 **Ristorante**  
n° coperti  
 **Agriturismo**  
n° camere:  
 **BB**  
n° camere bb:  
 **Si accettano visitatori**  
 **Altri prodotti**  
Pasta, taralli

- Ecosostenibilità**
- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia                                | <input checked="" type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input checked="" type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input checked="" type="checkbox"/> rifiuti differenziati                    |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2                 | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                           |
- Produzione aziendale:**
- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà  | <input type="checkbox"/> lavorazione conto terzi      |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà         | <input type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio                |
| <input type="checkbox"/> acquisto olive                           |   |

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 176  
N° totale piante di olivo: 28000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 176  
 **Biologica** n° ettari: in conversione:  
 **Biodinamica** n° ettari: in conversione  
 **DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:**
- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:**
- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:**
- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Coratina, Peranzana, Nocellara

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 350000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 65000
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SCHINOSA**

Quantità prodotta (Kg): 65000  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:  
90 Coratina  
10 Peranzana

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 3,50 1 litro:  
0,500 litri: € 8,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro  
latta

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Igor Mezlic

Fondatore:

Via Prof. Tugomila Ugcica 1  
52000 Pazin

Frazione: Uodnjan-Dignano

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell:

melind.cossetto@azrri.nr

www.azrri.nr



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
7.00-15.00
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg): 100.000

Produzione totale di olio (kg): 13,000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**San Gurmano**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

Carbonazza

Buža

Leccino

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 17,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# Boni Francesca

Athos

## AZIENDA

Anno fondazione: 1960 N° soci:

Titolare/i: Francesca Boni

Fondatore: Angelo Traldi

Strada poggio montano, 34

01019 Vertalla

Frazione:

Località:

Prov: VT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0761477746 Fax:

Cell: 3207714755

francesca@oliotradi.com

www.oliotraldi.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 6
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere: 6
- BB**  
n° camere bb: 6
- Si accettano visitatori**  
sempre, previa chiamata e di possibilità
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 150 Oliveto di proprietà (ha): 26

N° totale piante di olivo: 1950 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 26
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Cannino, Frantoio, Moraiolo

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20784

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2765,38

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Athos**

Quantità prodotta (Kg): 493,12 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

60 Frantoio

40 Moraiolo

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00

0,500 litri: € 14,00

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri: € 45,00

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

latta

# Boni Francesca

Eximius

## AZIENDA

Anno fondazione: 1960 N° soci:

Titolare/i: Francesca Boni

Fondatore: Angelo Traldi

Strada poggio montano, 34  
01019 Vertalla

Frazione:

Località:

Prov: VT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0761477746 Fax:

Cell: 3207714755

francesca@oliotradi.com

www.oliotradi.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 6
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere: 6
- BB**  
n° camere bb: 6
- Si accettano visitatori**  
sempre, previa chiamata e di possibilità
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 150 Oliveto di proprietà (ha): 26

N° totale piante di olivo: 1950 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 26
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Cannino, Frantoio, Moraiolo

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20784

Olive acquistate (kg): 2765,38

Produzione totale di olio (kg): 2765,38

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Eximius**

Quantità prodotta (Kg): 1000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Canino

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 45,00

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro  
latta

# BONOMELLI PAOLO BOTIQUE OLIVE FARM

Ca' Rainene monocoltivar Drizzar

## AZIENDA

Anno fondazione: 1990 N° soci:

Titolare/i: Paolo Bonomelli

Fondatore: Paolo Bonomelli

Via per albisano 95

37010 Torri del Benaco

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39 045 6296711 Fax: +39 045 629672

Cell:

info@paolobonomelli.com

www.paolobonomelli.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

solo su prenotazione

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 16 Oliveto di proprietà (ha): 12

N° totale piante di olivo: 4500 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 10

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Drizzar, Trep, Fort, Rossanel, Favarol, Leccino, Coratina, Moraiole, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

16

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Ca' Rainene monocoltivar Drizzar

Quantità prodotta (Kg): 2000 Kg

Certificazioni:

Garda DOP

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Drizzar (Casaliva)

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 18,00 1 litro:

0,500 litri: € 29,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Cantina Valpantena Verona sca

Torre del Falasco

## AZIENDA

Anno fondazione: 1958 N° soci: 140

Titolare/i: Presidente: Luigi Turco

Fondatore:

Via Colonia orfani di guerra 5/b  
37142 Quinto di Valpantena

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39045550032 Fax: +39045550883

Cell:

info@cantinavalpantena.it

www.cantinavalpantena.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
lun-ven 8.30-12.30/14.00-17.00
- Altri prodotti**  
vino, grappa

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 145 Oliveto di proprietà (ha): 145

N° totale piante di olivo: 30000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: #####
- Biologica** n° ettari: 1,5 in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 29

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 405857

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 52253,4

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,87

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Torre del Falasco**

Quantità prodotta (Kg): 9998,90

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano

50 Favarol

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: € 10,20 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Casa Zen

CASA ZEN

## AZIENDA

Anno fondazione: 2009 N° soci:  
Titolare/i: Franco Zenari e Ilenia Patuzzo  
Fondatore: Franco Zenari e Ilenia Patuzzo  
Via Gugi n 40  
37030 Mezzane di sotto  
Frazione: Marcellise  
Località: Marcellise  
Prov: VR Naz: Italia  
Regione: Veneto  
Tel: 0458740051 Fax:  
Cell: 3469759090  
info@agriturismocasazen.it  
www.agriturismocasazen.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere: 4
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
Vino

- Ecosostenibilità**
- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> bioedilizia                     | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input checked="" type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input checked="" type="checkbox"/> rifiuti differenziati         |
| <input checked="" type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2      | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                |
- Produzione aziendale:**
- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà | <input checked="" type="checkbox"/> lavorazione conto terzi      |
| <input type="checkbox"/> frantoio di proprietà                   | <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà           | <input type="checkbox"/> acquisto olio                           |
| <input type="checkbox"/> acquisto olive                          |  |

Sup. aziendale (ha): 2,95 Oliveto di proprietà (ha): 1,3  
N° totale piante di olivo: 550 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- |   |            |                   |
|---|------------|-------------------|
| <input type="checkbox"/> Convenzionale        | n° ettari: |                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Biologica | n° ettari: | 1 in conversione: |
| <input type="checkbox"/> Biodinamica          | n° ettari: | in conversione    |
| <input checked="" type="checkbox"/> DOP/IGP   | n° ettari: | 1                 |

## TERRITORIO

- Terreno:**
- |   |                                   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> medio impasto | <input type="checkbox"/> ghiaioso | <input type="checkbox"/> roccioso | <input type="checkbox"/> sciolto/sabbioso | <input type="checkbox"/> limoso/argilloso |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
- Forma allevamento:**
- |  |                                   |                                    |                                   |                                |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> vaso | <input type="checkbox"/> monocono | <input type="checkbox"/> cespuglio | <input type="checkbox"/> palmetta | <input type="checkbox"/> globo |
| <input type="checkbox"/> siepe           | <input type="checkbox"/> ipsilon  |                                    |                                   |                                |
- Coltivazione Oliveto:**
- |                                       |  |  |
|---------------------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> alta pianura | <input type="checkbox"/> bassa collina | <input checked="" type="checkbox"/> media collin |
| <input type="checkbox"/> alta collina | <input type="checkbox"/> pedemontana   | <input type="checkbox"/> montana                 |
- Tipo allevamento:**
- |                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> Promiscuo | <input type="checkbox"/> Promiscuo e Specializzato | <input checked="" type="checkbox"/> Specializzato |
|------------------------------------|--|---|
- Varietà di olive aziendali:** Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino, Casaliva, Pendolino, Leccio

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- |   |                                    |  |
|---|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Brucatura a mano | <input type="checkbox"/> Meccanica | <input type="checkbox"/> Bacchiatura e brucatura a mano          |
| <input type="checkbox"/> Bacchiatura      |                                    | <input checked="" type="checkbox"/> Brucatura a mano e meccanica |
- Estrazione:**
- |   |                                  |  |
|---|----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Tradizionale a presse            | <input type="checkbox"/> Sinolea | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo misto  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ciclo continuo 2 fasi |                                  | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo 3 fasi |
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 7000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg):
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CASA ZEN**

Quantità prodotta (Kg): 465 Kg

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA DOP EVO

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

54	Grignano	9	Frantoio
15	Favarol	1	Casaliva
10	Leccino	1	Leccio del Corno
10	Pendolino		

## COMMERCIALIZZAZIONE

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vendita on line   | <input checked="" type="checkbox"/> Vendita diretta |
| <input checked="" type="checkbox"/> Confezioni regalo | <input checked="" type="checkbox"/> Esportazione    |

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri:	1 litro:	
0,500 litri:	€ 11,00	2 litri:
0,750 litri:	3 litri:	
	5 litri:	

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Castel di Puglia GMBH

Città Bianca - Lui

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore: Alessandra Von Stockar

Munstergasse 18

CH 8001 Zurigo

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Svizzera

Regione:

Tel: +4179862776252 Fax:

Cell: +393475220457

alessandra@vonstockar.com

www.

### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg): 2000

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Città Bianca - Lui

Quantità prodotta (Kg): 2000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

85 Coratina

15 Favolosa

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 20,00 1 litro:

0,500 litri: € 35,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Coperativa De Valpacos srl

Rosmaninho Gourmet Cobrancosa

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 2200

Titolare/i: presidente

Fondatore: Manue Paulo Rubiero

Rua Ciudad de Bruxelan n°6 5430-492  
Valpacos

Frazione: Tras os montes

Località:

Prov: Naz: Portogallo

Regione:

Tel: 278717172 -9176 Fax: 278713543

Cell:

geral@azeite-valpacos.com

www.azeite.valpacos.com

### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10300 Oliveto di proprietà (ha): 10300

N° totale piante di olivo: 574000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Madural, Cobrancosa, Verdeal

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 8253000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1330000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 0,2

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Rosmaninho Gourmet Cobrancosa**

Quantità prodotta (Kg): 3500 L

Certificazioni:

DOP

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Cobrancosa

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Coperativa De Valpacos srl

Rosmaninho Gourmet Verdeal

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 2200  
Titolare/i: presidente  
Fondatore: Manue Paulo Rubiero  
Rua Ciudad de Bruxelan n°6 5430-492  
Valpacos  
Frazione: Tras os montes  
Località:  
Prov: Naz: Portogallo  
Regione:  
Tel: 278717172 -9176 Fax: 278713543  
Cell:  
geral@azeite-valpacos.com  
www.azeite.valpacos.com

### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive  
Sup. aziendale (ha): 10300 Oliveto di proprietà (ha): 10300  
N° totale piante di olivo: 574000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:  
 medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  
 vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  
 alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana  
Tipo allevamento:  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: Madural, Cobrancosa, Verdeal

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 8253000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 1330000  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Rosmaninho Gourmet Verdeal**

Quantità prodotta (Kg): 3500 L

Certificazioni:

DOP

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Verdeal

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 8,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Coperativa De Valpacos srl

Rosmaninho Gourmet Madural

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 2200

Titolare/i: presidente

Fondatore: Manue Paulo Rubiero

Rua Ciudad de Bruxelan n°6 5430-492  
Valpacos

Frazione: Tras os montes

Località:

Prov: Naz: Portogallo

Regione:

Tel: 278717172 -9176 Fax: 278713543

Cell:

geral@azeite-valpacos.com

www.azeite.valpacos.com

## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10300 Oliveto di proprietà (ha): 10300

N° totale piante di olivo: 574000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Madural, Cobrancosa, Verdeal

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 8253000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1330000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 0,2

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Internazionale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Rosmaninho Gourmet Madural**

Quantità prodotta (Kg): 3500 L

Certificazioni:

Dop

Categoria:

% Varietà:

100 Madural

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Coperativa De Valpacos srl

Rosmaninho Premium

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 2200  
Titolare/i: presidente  
Fondatore: Manue Paulo Rubiero  
Rua Ciudad de Bruxelan n°6 5430-492  
Valpacos  
Frazione: Tras os montes  
Località:  
Prov: Naz: Portogallo  
Regione:  
Tel: 278717172 -9176 Fax: 278713543  
Cell:  
geral@azeite-valpacos.com  
www.azeite.valpacos.com

### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10300 Oliveto di proprietà (ha): 10300  
N° totale piante di olivo: 574000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:  
 medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  
 vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  
 alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana  
Tipo allevamento:  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: Madural, Cobrancosa, Verdeal

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 8253000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 1330000  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Rosmaninho Premium**

Quantità prodotta (Kg): 25000 L  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:  
50 Cobrancosa  
20 verdeal  
30 Madural

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: € 8,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Edo Pincin

OPG Monticello

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Edo Pincin

Fondatore:

Via Monticello 59  
52429 Grisignana

Frazione:

Località:

Prov: Grisignana Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell: 098336340

info@pincin-monticello.hr



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 2,5

N° totale piante di olivo: 500 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Lecino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate  
alla produzione di olio (kg):

5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

500

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OPG Monticello**

Quantità prodotta (Kg): 550 L

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

60 Lecino

20 Carbona

20 Bianchera

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 15,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# EVO DEL BORGO frantoio di Arquà Petrarca

Olio EVO DEL BORGO 100% ITA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Silvia Callegaro

Fondatore: Silvia Callegaro

Via Fonteghe, 17

35032 Arquà Petrarca

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3407232645 Fax:

Cell: 3284534064

info@evodelborgo.com

www.evodelborgo.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

cosmesi all'olio, cioccolata, vino

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 48,55 Oliveto di proprietà (ha): 2,2

N° totale piante di olivo: 3800 Oliveto in affitto (ha): 10,3

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: #####

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 1,55

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Pendolino, Frantoio

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 83620

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,2

Olive acquistate (kg): 11577

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 8731

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Olio EVO DEL BORGO 100% ITA**

Quantità prodotta (Kg): 912,12 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Rasara

20 Grignano

20 Leccino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: € 14,00 3 litri: € 42,00

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

latta

# EVO DEL BORGO frantoio di Arquà Petrarca

Moonlight

## AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Silvia Callegaro

Fondatore: Silvia Callegaro

Via Fonteghe, 17

35032 Arquà Petrarca

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3407232645 Fax:

Cell: 3284534064

info@evodelborgo.com

www.evodelborgo.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

cosmesi all'olio, cioccolata, vino

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 48,55 Oliveto di proprietà (ha): 2,2

N° totale piante di olivo: 3800 Oliveto in affitto (ha): 10,3

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: #####

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 1,55

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Pendolino, Frantoio

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 83620

Olive acquistate (kg): 11577

Produzione totale di olio (kg): 8731

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,2

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Moonlight**

Quantità prodotta (Kg): 915,2 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

90 Rasara

5 Leccino

5 Pendolino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Fattoria Ambrosio

Idra

## AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Massimo Valentino Ambrosio

Fondatore:

Via Nazionale 66

84040 Castelnuovo Cilento

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: +39 097 462944 Fax: +39 097 462944

Cell: +39 335 412467

massimo.ambrosio@libero.it

www.fattoriaambrosio.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 21

N° totale piante di olivo: 6500 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Itrana, Cammarotana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Idra

Quantità prodotta (Kg): 1500 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Itrana

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Fattoria Ambrosio

Vega

## AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Massimo Valentino Ambrosio

Fondatore:

Via Nazionale 66

84040 Castelnuovo Cilento

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: +39 097 462944 Fax: +39 097 462944

Cell: +39 335 412467

massimo.ambrosio@libero.it

www.fattoriaambrosio.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 21

N° totale piante di olivo: 6500 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Itrana, Cammarotana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Vega

Quantità prodotta (Kg): 1500 LT

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

50 Frantoio

50 Itrana

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Fattoria Ambrosio

Alfa

## AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Massimo Valentino Ambrosio

Fondatore:

Via Nazionale 66

84040 Castelnuovo Cilento

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: +39 097 462944 Fax: +39 097 462944

Cell: +39 335 412467

massimo.ambrosio@libero.it

www.fattoriaambrosio.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 21

N° totale piante di olivo: 6500 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Itrana, Cammarotana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 3000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Alfa

Quantità prodotta (Kg): 200 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Fiori d'Olivo di Gaioni Erica

Fiori d'Olivo

## AZIENDA

Anno fondazione: 2015 N° soci:

Titolare/i: Gaioni Eriva

Fondatore:

Piazza M.M.D. Mantovani 4  
37010 Brenzone sul Garda

Frazione: Castelletto di Brenzon

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457430180

Fax:

Cell: 3927698900

info@fioridolivo.it

www.fioridolivo.t



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 1,5

N° totale piante di olivo: 300 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 1,5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 250

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fiori d'Olivo

Quantità prodotta (Kg): 250 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

90 Casaliva

10 Leccino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Fontanara Srl

ARGENTUM

## AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci:

Titolare/i: Bocchi Patrizia

Fondatore: Bocchi Patrizia

Via Alexander Fleming 10/12  
37036 San Martino Buon Albergo

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39 045 8394600 Fax: +39 045 839460

Cell:

info@fontanara.it

www.fontanara.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

SOTTOLIO, COSMESI,  
ALCOLICI

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 40 Oliveto di proprietà (ha): 30

N° totale piante di olivo: 3300 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 30

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Moraiolo, Frantoio, altre

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate  
alla produzione di olio (kg): 31354 Olio acquistato (kg): 11,75

Resa in olio (%): 14

Olive acquistate (kg): Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 3682

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ARGENTUM**

Quantità prodotta (Kg): 1150 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

54 Grignano 8 altre

8 Moraiolo

23 Leccio

7 Frantoio

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 17,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Frantoi Cutrera di Cutrera G. & C. snc

PRIMO DOP

## AZIENDA

Anno fondazione: 1978 N° soci:

Titolare/i: Cutrera Giuseppa

Fondatore: Cutrera Giovanni

Contrada piano dell'acqua 71  
97012 Chiaramonte Gulfi

Frazione:

Località:

Prov: RG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0932926187 Fax: 0932921757

Cell:

olio@frantoicutrera.it

www.frantoicutrera.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 10
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere: 10
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
dal lunedì al venerdì, 09.00-13.00
- Altri prodotti**  
Conservas

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 50

N° totale piante di olivo: 10000 Oliveto in affitto (ha): 50

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 30
- Biologica** n° ettari: 20 in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 20

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Tonda Iblea

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 100000

Olive acquistate (kg): 100000

Produzione totale di olio (kg): 20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

**1° classificato**

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
DOP/IGP



## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PRIMO DOP**

Quantità prodotta (Kg): 10000 L

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Tonda Iblea

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,00 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: € 16,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Frantoio di Cornoleda sas

GRIGNANO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390429647123 Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

aromatizzati, sott'oli, patè, miele, vino, cosmesi

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 4 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 2

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 0

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano, Marzettina

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 25000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

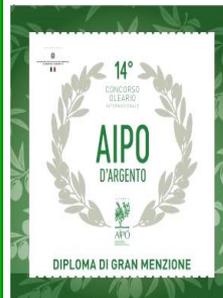
Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**GRIGNANO**

Quantità prodotta (Kg): 500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Grignano

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,50 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Frantoio di Cornoleda sas

GREEN SELECTION

## AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390429647123 Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

aromatizzati, sott'oli, patè, miele, vino, cosmesi

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 4 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 2

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 0

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano, Marzettina

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 25000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GREEN SELECTION

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

# Frantoio di Cornoleda sas

Terravegra

## AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390429647123 Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

aromatizzati, sott'oli, patè, miele, vino, cosmesi

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 4 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 2

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 0

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano, Marzettina

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 25000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Terravegra

Quantità prodotta (Kg): 1000 L

Certificazioni:

VENETO COLLI EUGANEI E BERICI

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

30 Rasara

20 Leccino

30 altre

20 Frantoio

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,50 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Frantoio di Cornoleda sas

Rasara

## AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390429647123 Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

aromatizzati, sott'oli, patè, miele, vino, cosmesi

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 4 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 2

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 0

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano, Marzettina

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 25000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rasara

Quantità prodotta (Kg): 500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Rasara

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,50 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Frantoio Oleario Pietrabilanca

Rupe

## AZIENDA

Anno fondazione: 1993 N° soci:

Titolare/i: Germano Monzo

Fondatore: Antonio Monzo

Via Portararo 35

84040 Casal Velino

Frazione: Casal Velino Marina

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: 0974907384

Fax: 0974907384

Cell: 3476408047

info@monzo.it

www.monzo.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 10000

Oliveto in affitto (ha):

35

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 35

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Salella, Pisciotana, Cammarotana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 80000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 25000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## 1° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rupe

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione:

# Gatto Frantoio di Gatto Biagio

Fil d'Oro Bio

## AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:  
Titolare/i: Gatto Biagio  
Fondatore: Gatto Biagio  
C.da Lago sn (Rec. Post. C/so Kennedy n°66)  
97012 Chiaramonte Gulfi  
Frazione:  
Località:  
Prov: RG Naz: Italia  
Regione: Sicilia  
Tel: 0932926171 Fax: 0932926171  
Cell: 3389222152  
info@gattofrantoio.it  
www.gattofrantoio.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti  
Miele

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2000 Oliveto di proprietà (ha): 2000  
N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: ##### in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari: #####

## TERRITORIO

- Terreno:  
 medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  
 vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  
 alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana  
Tipo allevamento:  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: Tonda Iblea, Nocellara del Belice

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 75000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 700  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fil d'Oro Bio

Quantità prodotta (Kg): 800 Kg  
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Tonda Iblea

20 Nocellara del Belice

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,00 1 litro:  
0,500 litri: € 8,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Gatto Frantoio di Gatto Biagio

Fil d'Oro

## AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:  
Titolare/i: Gatto Biagio  
Fondatore: Gatto Biagio  
C.da Lago sn (Rec. Post. C/so Kennedy n°66)  
97012 Chiaramonte Gulfi  
Frazione:  
Località:  
Prov: RG Naz: Italia  
Regione: Sicilia  
Tel: 0932926171 Fax: 0932926171  
Cell: 3389222152  
info@gattofrantoio.it  
www.gattofrantoio.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti  
Miele

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2000 Oliveto di proprietà (ha): 2000  
N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: ##### in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari: #####

## TERRITORIO

- Terreno:  
 medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  
 vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  
 alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana  
Tipo allevamento:  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: Tonda Iblea, Nocellara del Belice

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 75000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 700  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

### GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fil d'Oro

Quantità prodotta (Kg): 750 Kg

Certificazioni:

Monti Iblei Sott.Gulfi

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Tonda Iblea

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,00 1 litro:  
0,500 litri: € 8,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Gruppo Triade 24k, s.l.

Extravagancia (Dop Priego de Cordoba)

## AZIENDA

Anno fondazione: 2016 N° soci:

Titolare/i: Jose Ruiz Cabello

Fondatore:

Via Aldea de Los Rios, 77  
14812 Almedinilla

Frazione:

Località:

Prov: Cordoba Naz: Spagna

Regione: Cordoba

Tel: 0034957703031 Fax:

Cell:

grupotriade24k@gmail.com

www.grupotriade.com



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia                     | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input type="checkbox"/> rifiuti differenziati                    |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2      | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                |
- Produzione aziendale:**
- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà             | <input type="checkbox"/> lavorazione conto terzi      |
| <input type="checkbox"/> frantoio di proprietà                    | <input type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio                |
| <input type="checkbox"/> acquisto olive                           |   |

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 15

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 15
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 15

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Hojiblanca; Picuda

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

**2° classificato**

**Fruttato Intenso**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale**



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Extravagancia (Dop Priego de Cordoba)**

Quantità prodotta (Kg): 3000 lt

Certificazioni:

dop Priego de Cordoba

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Hojiblanca

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Impresa Agricola Franco Ledda

S'ard

## AZIENDA

Anno fondazione: 2007 N° soci:

Titolare/i: Franco Ledda

Fondatore: Franco Ledda

Via La Maddalena, 3

09170 Oristano

Frazione:

Località:

Prov: OR Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: 0783766016 Fax: 0783301444

Cell: 3381689897

leddapane@tiscali.it

www.oliosard.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

sabato pomeriggio

Altri prodotti

uva da vino (vernaccia)

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 9 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 450 Oliveto in affitto (ha): 1

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 4

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Semidani, Bosana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 2000

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

S'ard

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Semidana

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Impresa Agricola Franco Ledda

S'ard

## AZIENDA

Anno fondazione: 2007 N° soci:

Titolare/i: Franco Ledda

Fondatore: Franco Ledda

Via La Maddalena, 3

09170 Oristano

Frazione:

Località:

Prov: OR Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: 0783766016 Fax: 0783301444

Cell: 3381689897

leddapane@tiscali.it

www.oliosard.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

sabato pomeriggio

Altri prodotti

uva da vino (vernaccia)

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 9 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 450 Oliveto in affitto (ha): 1

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 4

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Semidani, Bosana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 2000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

S'ard

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

90 Semidana

10 Bosana

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Knolive Oils, S.L.

Hispasur Gold

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Encarnacion Garcia

Fondatore: Encarnacion Garcia

Via Carretera A - 339 Km 23

14800 Cordoba

Frazione:

Località:

Prov: Cordoba Naz: Spagna

Regione: Spagna

Tel: 0034957542329 Fax:

Cell:

alberto.y@knolive.com

www.knolive.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

aceto

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: picuda, arbequina, hojblanca

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 23000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 23000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Hispasur Gold

Quantità prodotta (Kg): 12000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Piqual

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Knolive Oils, S.L.

## Knolive Epicure

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Encarnacion Garcia

Fondatore: Encarnacion Garcia

Via Carretera A - 339 Km 23

14800 Cordoba

Frazione:

Località:

Prov: Cordoba Naz: Spagna

Regione: Spagna

Tel: 0034957542329 Fax:

Cell:

alberto.y@knolive.com

www.knolive.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

aceto

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

#### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

#### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

#### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: picuda, arbequina, hojblanca

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 23000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 23000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Knolive Epicure**

Quantità prodotta (Kg): 11000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

70 Hojblanca

30 Picuda

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# La Casa del Vento di Pasquale di Lena

L' OLIO DI FLORA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2002 N° soci:

Titolare/i: Pasquale di Lena

Fondatore: Pasquale di Lena

Contrada monte 148

86035 Larino

Frazione:

Località:

Prov: CB Naz: Italia

Regione: Molise

Tel: +39 0874 186210 Fax:

Cell: +39 335 8169881

casadelvento@hotmail.it

pasqualedilena.blogspot.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 497,5 Oliveto di proprietà (ha): 250

N° totale piante di olivo: 21200 Oliveto in affitto (ha): 247,5

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: ##### in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: #####

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Gentile di Larino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 36710

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3914

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10,66

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L' OLIO DI FLORA

Quantità prodotta (Kg): 3914 Kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

95 Gentile di Larino

5 Altre

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 10,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 30,00

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

bag in box

# La Ranocchiaia

## MONOARIETALE LECCIO DEL CORNO

### AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:  
Titolare/i: Judyta Tyszkiewicz-Grandis Gianluca  
Fondatore: Gianluca Grandis  
Via Faltignano 39  
50026 S. Casciano V.P.  
Frazione: San Casciano V.P.  
Località: Mercatale V.P.  
Prov: FI Naz: Italia  
Regione: Toscana  
Tel: 055821171 Fax: 055821171  
Cell: 3401699380  
info@laranocchiaia.it  
www.laranocchiaia.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
da Giovedì a Domenica 10-1  
21/5/10  
 Altri prodotti  
Vino Chianti Classico -  
Cosmesi

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 30 Oliveto di proprietà (ha):  
N° totale piante di olivo: 5200 Oliveto in affitto (ha): 19

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: 30 in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari 19

### TERRITORIO

- Terreno:  
 medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  
 vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  
 alta pianura  bassa collina  media collina  
 alta collina  pedemontana  montana  
Tipo allevamento:  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: Leccino, Pendolino, Moraiolo, Correggiolo, Frantoio, Rossellino, Leccio del Corno

### LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 35300  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 6000  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

### Diploma di Gran Menzione

Fruttato Intenso  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MONOARIETALE LECCIO DEL CORNO**

Quantità prodotta (Kg): 200  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:  
100 Leccio del Corno

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Les Huiles de saïs

O'LIVE

## AZIENDA

Anno fondazione: 2009 N° soci:  
Titolare/i: Rachid Benali  
Fondatore: Rachid Benali  
Cr Lakcir Route sbaa Ayoun Ain Taqujdate  
51100 Ain Taqujdate



Frazione:  
Località:  
Prov: El Hajeb Naz: Marocco  
Regione:

Tel: 0535449334 Fax: 0535449335  
Cell: 0661766397

mai.ji.zakia@gmail.com  
www.huilesdesaiss.com

## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2000 Oliveto di proprietà (ha): 1000  
N° totale piante di olivo: 800000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: #####  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:  
 medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  
 vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  
 alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana  
Tipo allevamento:  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: Picholine marocane, Arbequina, Arbosana, Kroneiki

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 50000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 1000  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%): 20  
Produzione olive da mensa

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O'LIVE

Quantità prodotta (Kg): 500000 lt  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:  
60 Picholine  
20 Arbequina  
20 Kroneiki

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,00 1 litro:  
0,500 litri: € 12,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# LESIEUR CRISTAL

OLEA MORESCA

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

1, Rue Caporal Corbi Roches Noires  
Casablanca



Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212522679300 Fax:

Cell:

zehrouni@lesieur-cristal.co.ma

www.lesieur-cristal.ma

## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate  
alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Internazionale



## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLEA MORESCA**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

- 0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione:

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# LESIEUR CRISTAL

KALEA

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

1, Rue Caporal Corbi Roches Noires  
Casablanca



Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212522679300 Fax:

Cell:

zehrouni@lesieur-cristal.co.ma

www.lesieur-cristal.ma

### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

**2° classificato**

**Fruttato Medio**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale**



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**KALEA**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

- 0,250 litri: 1 litro:
- 0,500 litri: 2 litri:
- 0,750 litri: 3 litri:
- 5 litri:

Confezione:

# Malga sociale Monte Asolone Soc. Coop. Agr.

MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 500

Titolare/i:

Fondatore:

Via Costantina 1  
36020 Pove del Grappa

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell:



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

lattiero caseari

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg): 2800

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE**

Quantità prodotta (Kg): 600 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

20 Frantoio

50 Leccino

30 Miscelate

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 9,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Marina Palusci

L'uomo di ferro

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Marina Palusci

Fondatore: Marina Palusci

C.da Fontegallo  
65019 Pianella

Frazione: Pianella

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971509 Fax: 085971509

Cell: 3392285185

info@oliveto pependone.com

www.oliveto pependone.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

Vini naturali, Pomodori, ceci  
neri di pianella

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 21 Oliveto di proprietà (ha): 13

N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): 8

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8

Biologica n° ettari: 13 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 13

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Dritta, Intosso, Leccio del Corno, Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 300000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 36000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

12

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'uomo di ferro

Quantità prodotta (Kg): 5000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Dritta

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Marina Palusci

I-OIL Intosso

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Marina Palusci

Fondatore: Marina Palusci

C.da Fontegallo  
65019 Pianella

Frazione: Pianella

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971509 Fax: 085971509

Cell: 3392285185

info@oliveto pependone.com

www.oliveto pependone.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

Vini naturali, Pomodori, ceci  
neri di pianella

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione  
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 21 Oliveto di proprietà (ha): 13

N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): 8

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8

Biologica n° ettari: 13 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 13

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Dritta, Intosso, Leccio del Corno, Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 300000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 36000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I-OIL Intosso

Quantità prodotta (Kg): 3000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Intosso

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 20,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Marina Palusci

Oliomania

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Marina Palusci

Fondatore: Marina Palusci

C.da Fontegallo  
65019 Pianella

Frazione: Pianella

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971509 Fax: 085971509

Cell: 3392285185

info@oliveto pependone.com

www.oliveto pependone.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

Vini naturali, Pomodori, ceci  
neri di pianella

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 21 Oliveto di proprietà (ha): 13

N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): 8

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8

Biologica n° ettari: 13 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 13

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Dritta, Intosso, Leccio del Corno, Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 300000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 36000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Oliomania

Quantità prodotta (Kg): 8000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

30 Dritta

20 Intosso

30 Frantoio

20 Maurino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00

0,750 litri: 3 litri:

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

bag in box

# Massimo Mosconi & C. soc. agr. Ss

## MENAGE A TROIS

### AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Massimo Mosconi

Fondatore: Massimo Mosconi

Via Cesare Battisti 9

61121 Pesaro

Frazione:

Località:

Prov: PU Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: Fax:

Cell: 3939767818

info@emozioneolio.com

www.emozioneolio.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 5

N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): 5

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: raggiaola, frantoio, pendolino, leccino, moraiolo, peranzana, Gentile di Chieti

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MENAGE A TROIS**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

40 Frantoio

40 Leccino

10 Pendolino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,50 1 litro:

0,500 litri: € 16,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Massimo Mosconi & C. soc. agr. Ss

## RISVEGLIO RAGGIOLA

### AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Massimo Mosconi

Fondatore: Massimo Mosconi

Via Cesare Battisti 9

61121 Pesaro

Frazione:

Località:

Prov: PU Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: Fax:

Cell: 3939767818

info@emozioneolio.com

www.emozioneolio.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 5

N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): 5

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: raggiola, frantoio, pendolino, leccino, moraiolo, peranzana, Gentile di Chieti

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**RISVEGLIO RAGGIOLA**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Raggiola

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,50 1 litro:

0,500 litri: € 14,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

bag in box

# Mezzecrete

Olio Nece

## AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Viale Giotto 2/c  
00153 Roma

Frazione:

Località:

Prov: RM Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: +390657301448 Fax: +390657284436

Cell: 3400603046

neci@mezz.it

www.olionece.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 4
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 260 Oliveto di proprietà (ha): 8,79

N° totale piante di olivo: 2363 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari 8,79

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 10851

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1277

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,76

Produzione olive da mensa

## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Olio Nece**

Quantità prodotta (Kg): 1277 Kg

Certificazioni:

DOP Terre di Siena

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

42 Leccino

27 Frantoio

20 Maraiolo

11 Pendolino

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

# Monte Schiavo - Tenuta Pieralisi srl Soc. Agr.

4 ORE

## AZIENDA

Anno fondazione: 1995 N° soci:

Titolare/i: Andrea Pieralisi

Fondatore: Gennaro Pieralisi

Via Vivaio

60030 Maiolati Spontini

Frazione: Monteschiavo

Località:

Prov: AN Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: +390731700385 Fax: +390731703359

Cell:

info@monteschiavo.it

www.monteschiavo.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 300 Oliveto di proprietà (ha): 50

N° totale piante di olivo: 25000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, Carboncella, Rosciola, Sargano e Ascolana dura

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 9900

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

4 ORE

Quantità prodotta (Kg): 500 lt

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Frantoio

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,30 1 litro:

0,500 litri: € 10,50 2 litri:

0,750 litri: € 14,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Muela Olives, S.L.

Venta del Baron

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Rafael Muela Rodriguez

Fondatore:

Ctra A339, Km 24,5

Priego de Cordoba

Frazione: Cordoba C.P14800

Località:

Prov: Naz: Spagna

Regione: Andalusia

Tel: 957547017 - 664 Fax: 957543485

Cell:

comunicacion@mueloliva.es

www.mueloliva.es



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 98

N° totale piante di olivo: 11760 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Hojibianca 85%, rcuda !5%

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 11760

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 20.000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## 1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Venta del Baron

Quantità prodotta (Kg): 20.000 Kg

Certificazioni:

DOP Priego de Cordoba

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

85 Hogibianca

15 Picuda

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 8,95 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Negri Olive

NEGRI

## AZIENDA

Anno fondazione: 2001 N° soci:

Titolare/i: William Negri

Fondatore: William Negri

Dolinska - Dolizza 3

52220 Labin - Albona

Frazione:

Località:

Prov: Labin Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552875206 Fax:

Cell: +38598219524

info@negri-olive.com

www.negri-olive.com



## OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 2

**Ristorante**

n° coperti 40

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**

Vino, Grappa

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 2800 Oliveto in affitto (ha): 3

## COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari: 6

**Biologica** n° ettari: in conversione:

**Biodinamica** n° ettari: 6 in conversione

**DOP/IGP** n° ettari: 6

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Pendolino, Frantoio, Busa, Bianchera, Istriana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**NEGRI**

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Oznaka Izvornosti (DOP)

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Leccino

10 Pendolino

10 Bianchera Istriana

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 9,00 1 litro:

0,500 litri: € 17,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Nuovo Oleificio Sandro Chisu

VANTU BIO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1989 N° soci:

Titolare/i: Chisu Sandro

Fondatore: Chisu Sandro

Loc. Gherghetenore sn.

08028 Orosei

Frazione:

Località:

Prov: NU Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: 0784999411

Fax:

Cell: 3382751717

ingo@oliochisu.it

www.oliochisu.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Aromatici, Patè, Olive

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha): 8

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bosana, Nera di Ociena

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 5000

Olive acquistate (kg): 30000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliwa da Agricoltura Biologica



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VANTU BIO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

# O.P.G. Antonac

OPG Antonac

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Gino Antonac

Fondatore:

Via Antonci 9  
52428 Groznanj

Frazione:

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell: +385915312896

eda.antonac@gmail.com



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere
- Ristorante  
n° coperti
- Agriturismo  
n° camere:
- BB  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
- Altri prodotti

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 15 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 800 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica n° ettari: in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Lecino, Pendolino, Bianchera

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 10000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OPG Antonac**

Quantità prodotta (Kg): 1100

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

- 60 Lecino  
20 Pendolino  
20 Bianchera

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

- 0,250 litri: € 4,00 1 litro: € 15,00  
0,500 litri: € 8,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione:

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Josip Aralica

Fondatore: Josip Aralica

Via Galići 48/e  
52470 Umag

Frazione:

Località:

Prov: Umag Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell: +380998353173

printy@pu.t.-com.hr

www.printy.hr



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 3,5

N° totale piante di olivo: 1500 Oliveto in affitto (ha): 3,5

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione: 3,5

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Pendolino, Leccino, Maurino, Bianchera, Boza, Carbonazza;  
Frantoi, Ascolana, Croarina, Pisolino, Moraolo, Leccio Gostozo

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20003500

Olive acquistate (kg): 3500

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VIRGO CROATICUM**

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

80 Frantoio

20 Pendolino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 16,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: € 15,00 3 litri:

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

bag in box

# O.P.G. Diego Zubin

Oio de Buscina - Bianchera

## AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Diego Zubin

Fondatore: Enio Zubin

Buscina 18 B  
52470 Umago

Frazione: Istria

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552732100 Fax: +732101

Cell: +385912732101



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
da gennaio a luglio, 08.00-12.00
- Altri prodotti**

WWW.

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 40 Oliveto di proprietà (ha): 20  
N° totale piante di olivo: 7000 Oliveto in affitto (ha): 10

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 40 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bianchera, Crnica, Buza, Frantoio, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4400

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Oio de Buscina - Bianchera**

Quantità prodotta (Kg): 1300 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Bianchera

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# O.P.G. Toffetti Lucio

Toffetti

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Lucio Toffetti

Fondatore: Lucio Toffetti

Via Del Mulino 1

52215 Dignano d'Istria

Frazione:

Località:

Prov: Dignano d'Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell:

opgtoffetti@gmail.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2 Oliveto di proprietà (ha): 1,5

N° totale piante di olivo: 360 Oliveto in affitto (ha): 1

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Busa Dignanese

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 350

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Toffetti

Quantità prodotta (Kg): 500 Kg

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

90 Busa di Dignano

10 Rosiniola

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

altro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# O.P.G. Viviano Antolović

OLIO VIVI DW SAN VITO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1995 N° soci:

Titolare/i: Viviano Antolović

Fondatore: Viviano Antolović

Via Peroj 13/b

52429 Grožnjan

Frazione:

Località:

Prov: Grožnjan Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552 - 77610 Fax:

Cell: 00385915047244

ketrin1108@gmail.com

www.antolovic-maslinova-ulja.hr



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 3 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bianchera istriana, Leccino, Carbona, Pavonaza, Frantoio, Muraiolo, Pavonazza, Plurivarietale

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO VIVI DW SAN VITO**

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Pavonaza

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: € 14,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Olearia Clemente srl

Le Zagare

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Giovanni Agnelli sn  
71043 Manfredonia

Frazione:

Località:

Prov: FG Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0884543955 - 08 Fax:

Cell: 3356974266

office@olearia.clemente.it

www.oleariaclemente.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 60 Oliveto di proprietà (ha): 5

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ogliarola

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 2000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le Zagare

Quantità prodotta (Kg): 3500 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Ogliarola

20 Coratina

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

# Oleificio Angelini e C. srl

ASCOLANA TENERA

## AZIENDA

Anno fondazione: 1987 N° soci: 3

Titolare/i: Viscione Cesare

Fondatore: Angelini Alberto

Via Faiano 116/A

63100 Ascoli Piceno

Frazione:

Località:

Prov: AP Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: 0736251218 Fax: 0736251218

Cell: 3288605636

olioangelini@libero.it

www.olioangelini.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

oli aromatizzati

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 3 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 3

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ascolana tenera, Frantoio, Leccino, Carbonella

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ASCOLANA TENERA**

Quantità prodotta (Kg): 1000 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Ascolana Tenera

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro:

0,500 litri: € 9,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Oleificio Angelini e C. srl

EVO BLEND SELEZIONE

## AZIENDA

Anno fondazione: 1987 N° soci: 3  
Titolare/i: Viscione Cesare  
Fondatore: Angelini Alberto  
Via Faiano 116/A  
63100 Ascoli Piceno  
Frazione:  
Località:  
Prov: AP Naz: Italia  
Regione: Marche  
Tel: 0736251218 Fax: 0736251218  
Cell: 3288605636  
olioangelini@libero.it  
www.olioangelini.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti  
oli aromatizzati

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 3 Oliveto di proprietà (ha): 2  
N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 3

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 5  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:  medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  alta pianura  bassa collina  media collin  montana  
 alta collina  pedemontana  
Tipo allevamento:  Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: Ascolana tenera, Frantoio, Leccino, Carbonella

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg):  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**EVO BLEND SELEZIONE**

Quantità prodotta (Kg): 5000 kg  
Certificazioni:

Categoria:

- % Varietà:  
15 Frantoio  
15 Ascolana Tenara  
30 Leccino  
40 Carbonella

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: € 12,00  
0,500 litri: € 7,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro  
latta

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Oleificio Cisano srl

## GARDA ORIENTALE DOP MUSEUM

### AZIENDA

Anno fondazione: 1978 N° soci:

Titolare/i: Flavio Turri

Fondatore: Umberto Turri

Via Peschiera 54  
37011 Bardolino

Frazione: Cisano

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457211665 Fax: 0456228527

Cell:

info@museum.it

www.museum.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo:

Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, frantoio, leccino

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 5900

Olio acquistato (kg): 4928

Resa in olio (%): 12

Olive acquistate (kg): 40384

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 5558

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**GARDA ORIENTALE DOP MUSEUM**

Quantità prodotta (Kg): 5262 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

65 Casaliva

20 Leccino

15 Pendolino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,80 1 litro:

0,500 litri: € 14,50 2 litri:

0,750 litri: € 18,80 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# OLEIFICIO RENNA

RENNA

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

VIA MINGONE Z.I.

70055 MINERVINO MURGE

Frazione:

Località:

Prov: BT Naz:

Regione: PUGLIA

Tel: 0883693153 Fax:

Cell:



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

WWW.

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RENNA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

## AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Kocijanctic, Milas, Juric

Fondatore: Kocijanctic, Milas, Juric

Via Trgovac'ka 137

52215 Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +385 52512351 Fax: +385 52512059

Cell: +3850996838496

info@oleum-maris.hr

www.oio-vivo.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 80 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 14500 Oliveto in affitto (ha): 80

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 56

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Buza, Leccino, Pendolino, Zizzolera, Rossignola, Bianchera

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 92000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 12000

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Quantità prodotta (Kg): 2000 L

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Buza

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 9,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Oleum Maris d.o.o.

OIO-VIVO Istarska Bjelica

## AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Kocijancic, Milas, Juric

Fondatore: Kocijancic, Milas, Juric

Via Trgovac'ka 137

52215 Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +385 52512351 Fax: +385 52512059

Cell: +3850996838496

info@oleum-maris.hr

www.oio-vivo.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 80 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 14500 Oliveto in affitto (ha): 80

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 56

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Buza, Leccino, Pendolino, Zizzolera, Rossignola, Bianchera

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 92000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 12000

Olio acquistato (kg):

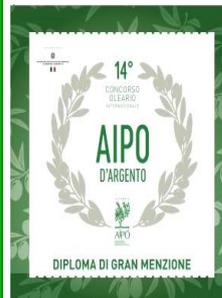
Resa in olio (%): 13,5

Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OIO-VIVO Istarska Bjelica

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Bianchera

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro: € 22,00

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Olio di Dievole srl

O.E.V.O. 100% ITALIANO NOCELLARA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: IAG Toscana srl

Fondatore: IAG Toscana srl

Località Dievole, 6

53019 Castelnuovo Berardenga

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: SI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell:

matteo.giusti@dievole.it

www.dievole.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 27
- Ristorante**  
n° coperti 50
- Agriturismo**  
n° camere: 27
- BB**  
n° camere bb: 27
- Si accettano visitatori**  
da lunedì a venerdì 08.30-17.30 durante la stagione estiva
- Altri prodotti**  
aceto di vino, vino

- Ecosostenibilità**
- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia                     | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input checked="" type="checkbox"/> rifiuti differenziati         |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2      | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                |
- Produzione aziendale:**
- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà  | <input checked="" type="checkbox"/> lavorazione conto terzi      |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà         | <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio                           |
| <input checked="" type="checkbox"/> acquisto olive                |  |

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 7  
N° totale piante di olivo: 3400 Oliveto in affitto (ha): 15

## COLTIVAZIONE

- |   |            |                 |
|---|------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Convenzionale      | n° ettari: |                 |
| <input type="checkbox"/> Biologica          | n° ettari: | in conversione: |
| <input type="checkbox"/> Biodinamica        | n° ettari: | in conversione  |
| <input checked="" type="checkbox"/> DOP/IGP | n° ettari: | 22              |

## TERRITORIO

- Terreno:**
- |  |                                   |                                   |   |   |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> medio impasto | <input type="checkbox"/> ghiaioso | <input type="checkbox"/> roccioso | <input type="checkbox"/> sciolto/sabbioso | <input type="checkbox"/> limoso/argilloso |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
- Forma allevamento:**
- |  |  |                                    |                                   |                                |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> vaso | <input checked="" type="checkbox"/> monocono | <input type="checkbox"/> cespuglio | <input type="checkbox"/> palmetta | <input type="checkbox"/> globo |
| <input type="checkbox"/> siepe           | <input checked="" type="checkbox"/> ipsilon  |                                    |                                   |                                |
- Coltivazione Oliveto:**
- |                                       |  |                                       |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> alta pianura | <input type="checkbox"/> bassa collina | <input type="checkbox"/> media collin |
| <input type="checkbox"/> alta collina | <input type="checkbox"/> pedemontana   | <input type="checkbox"/> montana      |
- Tipo allevamento:**
- |                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> Promiscuo | <input type="checkbox"/> Promiscuo e Specializzato | <input checked="" type="checkbox"/> Specializzato |
|------------------------------------|--|---|
- Varietà di olive aziendali:** Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Nocellara

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- |   |                                    |  |
|---|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Brucatura a mano | <input type="checkbox"/> Meccanica | <input type="checkbox"/> Bacchiatura e brucatura a mano          |
| <input type="checkbox"/> Bacchiatura      |                                    | <input checked="" type="checkbox"/> Brucatura a mano e meccanica |
- Estrazione:**
- |   |                                  |  |
|---|----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Tradizionale a presse            | <input type="checkbox"/> Sinolea | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo misto  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ciclo continuo 2 fasi |                                  | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo 3 fasi |
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 32000
- Olive acquistate (kg):** 760000
- Produzione totale di olio (kg):** 91600
- Olio acquistato (kg):** \_\_\_\_\_
- Resa in olio (%):** 11
- Produzione olive da mensa:** \_\_\_\_\_

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**O.E.V.O. 100% ITALIANO NOCELLARA**

Quantità prodotta (Kg): 2000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Nocellara

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line
- Vendita diretta
- Confezioni regalo
- Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri:	€ 8,00	1 litro:
0,500 litri:	€ 13,50	2 litri:
0,750 litri:		3 litri:
		5 litri:

Confezione: vetro

# Olio di Dievole srl

O.E.V.O. 100% ITALIANO CORATINA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: IAG Toscana srl

Fondatore: IAG Toscana srl

Località Dievole, 6

53019 Castelnuovo Berardenga

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: SI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell:

matteo.giusti@dievole.it

www.dievole.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 27
- Ristorante**  
n° coperti 50
- Agriturismo**  
n° camere: 27
- BB**  
n° camere bb: 27
- Si accettano visitatori**  
da lunedì a venerdì 08.30-17.00 durante la stagione estiva
- Altri prodotti**  
aceto di vino, vino

- Ecosostenibilità**
- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia                     | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input checked="" type="checkbox"/> rifiuti differenziati         |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2      | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                |
- Produzione aziendale:**
- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà  | <input checked="" type="checkbox"/> lavorazione conto terzi      |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà         | <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio                           |
| <input checked="" type="checkbox"/> acquisto olive                |  |

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 7  
N° totale piante di olivo: 3400 Oliveto in affitto (ha): 15

## COLTIVAZIONE

- |   |            |                 |
|---|------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Convenzionale      | n° ettari: |                 |
| <input type="checkbox"/> Biologica          | n° ettari: | in conversione: |
| <input type="checkbox"/> Biodinamica        | n° ettari: | in conversione  |
| <input checked="" type="checkbox"/> DOP/IGP | n° ettari  | 22              |

## TERRITORIO

- Terreno:**
- |  |                                   |                                   |   |   |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> medio impasto | <input type="checkbox"/> ghiaioso | <input type="checkbox"/> roccioso | <input type="checkbox"/> sciolto/sabbioso | <input type="checkbox"/> limoso/argilloso |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
- Forma allevamento:**
- |  |  |                                    |                                   |                                |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> vaso | <input checked="" type="checkbox"/> monocono | <input type="checkbox"/> cespuglio | <input type="checkbox"/> palmetta | <input type="checkbox"/> globo |
| <input type="checkbox"/> siepe           | <input checked="" type="checkbox"/> ipsilon  |                                    |                                   |                                |
- Coltivazione Oliveto:**
- |                                       |  |                                       |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> alta pianura | <input type="checkbox"/> bassa collina | <input type="checkbox"/> media collin |
| <input type="checkbox"/> alta collina | <input type="checkbox"/> pedemontana   | <input type="checkbox"/> montana      |
- Tipo allevamento:**
- |                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> Promiscuo | <input type="checkbox"/> Promiscuo e Specializzato | <input checked="" type="checkbox"/> Specializzato |
|------------------------------------|--|---|
- Varietà di olive aziendali:** Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Nocellara

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- |   |                                    |  |
|---|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Brucatura a mano | <input type="checkbox"/> Meccanica | <input type="checkbox"/> Bacchiatura e brucatura a mano          |
| <input type="checkbox"/> Bacchiatura      |                                    | <input checked="" type="checkbox"/> Brucatura a mano e meccanica |
- Estrazione:**
- |   |                                  |  |
|---|----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Tradizionale a presse            | <input type="checkbox"/> Sinolea | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo misto  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ciclo continuo 2 fasi |                                  | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo 3 fasi |
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 32000
- Olive acquistate (kg):** 760000
- Produzione totale di olio (kg):** 91600
- Olio acquistato (kg):** \_\_\_\_\_
- Resa in olio (%):** 11
- Produzione olive da mensa:** \_\_\_\_\_

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



## GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. 100% ITALIANO CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 35000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:  
100 Coratina

## COMMERCIALIZZAZIONE

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vendita on line   | <input checked="" type="checkbox"/> Vendita diretta |
| <input checked="" type="checkbox"/> Confezioni regalo | <input checked="" type="checkbox"/> Esportazione    |

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	€ 8,00	1 litro:
0,500 litri:	€ 13,50	2 litri:
0,750 litri:		3 litri:
		5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- |   |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> vasche acciaio inox   |
| <input type="checkbox"/> vasche porcellanate              |
| <input type="checkbox"/> vasche cemento vetrificato       |
| <input type="checkbox"/> saturazione con azoto            |
| <input checked="" type="checkbox"/> saturazione con argon |

## FILTRAZIONE

- |   |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> filtrazione a cartoni |
| <input type="checkbox"/> filtrazione a cotone             |

# Olio di Dievole srl

O.E.V.O. 100% ITALIANO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: IAG Toscana srl

Fondatore: IAG Toscana srl

Località Dievole, 6

53019 Castelnuovo Berardenga

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: SI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell:

matteo.giusti@dievole.it

www.dievole.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 27
- Ristorante**  
n° coperti 50
- Agriturismo**  
n° camere: 27
- BB**  
n° camere bb: 27
- Si accettano visitatori**  
da lunedì a venerdì 08.30-17.30 durante la stagione estiva
- Altri prodotti**  
aceto di vino, vino

- Ecosostenibilità**
- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia                     | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input checked="" type="checkbox"/> rifiuti differenziati         |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2      | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero                |
- Produzione aziendale:**
- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà  | <input checked="" type="checkbox"/> lavorazione conto terzi      |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà         | <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio                           |
| <input checked="" type="checkbox"/> acquisto olive                |  |

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 7  
N° totale piante di olivo: 3400 Oliveto in affitto (ha): 15

## COLTIVAZIONE

- |   |            |                 |
|---|------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Convenzionale      | n° ettari: |                 |
| <input type="checkbox"/> Biologica          | n° ettari: | in conversione: |
| <input type="checkbox"/> Biodinamica        | n° ettari: | in conversione  |
| <input checked="" type="checkbox"/> DOP/IGP | n° ettari: | 22              |

## TERRITORIO

- Terreno:**
- |  |                                   |                                   |   |   |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> medio impasto | <input type="checkbox"/> ghiaioso | <input type="checkbox"/> roccioso | <input type="checkbox"/> sciolto/sabbioso | <input type="checkbox"/> limoso/argilloso |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
- Forma allevamento:**
- |  |  |                                    |                                   |                                |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> vaso | <input checked="" type="checkbox"/> monocono | <input type="checkbox"/> cespuglio | <input type="checkbox"/> palmetta | <input type="checkbox"/> globo |
| <input type="checkbox"/> siepe           | <input checked="" type="checkbox"/> ipsilon  |                                    |                                   |                                |
- Coltivazione Oliveto:**
- |                                       |  |                                       |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> alta pianura | <input type="checkbox"/> bassa collina | <input type="checkbox"/> media collin |
| <input type="checkbox"/> alta collina | <input type="checkbox"/> pedemontana   | <input type="checkbox"/> montana      |
- Tipo allevamento:**
- |                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> Promiscuo | <input type="checkbox"/> Promiscuo e Specializzato | <input checked="" type="checkbox"/> Specializzato |
|------------------------------------|--|---|
- Varietà di olive aziendali:** Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Nocellara

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Brucatura a mano | <input type="checkbox"/> Meccanica                               | <input type="checkbox"/> Bacchiatura e brucatura a mano |
| <input type="checkbox"/> Bacchiatura      | <input checked="" type="checkbox"/> Brucatura a mano e meccanica |   |
- Estrazione:**
- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tradizionale a presse            | <input type="checkbox"/> Sinolea               | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo misto |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ciclo continuo 2 fasi | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo 3 fasi |   |
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 32000
- Olive acquistate (kg):** 760000
- Produzione totale di olio (kg):** 91600
- Olio acquistato (kg):** 11
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

## CATEGORIA EVOO TOP WINNERS

### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**O.E.V.O. 100% ITALIANO**

Quantità prodotta (Kg): 35000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

- |    |           |
|----|-----------|
| 50 | Coratina  |
| 30 | Ogliarola |
| 20 | Nocellara |

## COMMERCIALIZZAZIONE

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vendita on line   | <input checked="" type="checkbox"/> Vendita diretta |
| <input checked="" type="checkbox"/> Confezioni regalo | <input checked="" type="checkbox"/> Esportazione    |

**Prezzo € al dettaglio:**

- |              |         |          |
|--------------|---------|----------|
| 0,250 litri: | € 8,00  | 1 litro: |
| 0,500 litri: | € 13,50 | 2 litri: |
| 0,750 litri: |         | 3 litri: |
|              |         | 5 litri: |

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- |   |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> vasche acciaio inox   |
| <input type="checkbox"/> vasche porcellanate              |
| <input type="checkbox"/> vasche cemento vetrificato       |
| <input type="checkbox"/> saturazione con azoto            |
| <input checked="" type="checkbox"/> saturazione con argon |

## FILTRAZIONE

- |   |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> filtrazione a cartoni |
| <input type="checkbox"/> filtrazione a cotone             |

# Oliveti Sacco di Sacco Sonia

Selezione 500

## AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Sacco Sonia

Fondatore: Sacco Sonia

Via Vico Carmine, 9

71017 Torremaggiore

Frazione:

Località:

Prov: FG Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax:

Cell:



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 8

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 10

Biologica n° ettari: in conversione: 10

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Peranzana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000 Olio acquistato (kg): 30000

Olive acquistate (kg): 15000 Resa in olio (%): 12,5

Produzione totale di olio (kg): 35000 Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Selezione 500

Quantità prodotta (Kg): 15000 Kg

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Peranzana

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 9,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Oliveti Sacco di Sacco Sonia

Lieto

## AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Sacco Sonia

Fondatore: Sacco Sonia

Via Vico Carmine, 9

71017 Torremaggiore

Frazione:

Località:

Prov: FG Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax:

Cell:



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 8

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 10

Biologica n° ettari: in conversione: 10

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Peranzana

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000 Olio acquistato (kg): 30000

Olive acquistate (kg): 15000 Resa in olio (%): 12,5

Produzione totale di olio (kg): 35000 Produzione olive da mensa

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Lieto

Quantità prodotta (Kg): 60000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Croatina

20 Peranzana

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 9,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# Olivicoltori associati Colli del Basso Vicentino

DELFO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci: 24

Titolare/i: Barbieri Francesca

Fondatore:

Piazza Simposio 5  
36024 Nanto

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390444638188 Fax: 0444639403

Cell: 3387378584

olivicoltori@colliberici.it

www.olibe.it



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere
- Ristorante  
n° coperti
- Agriturismo  
n° camere:
- BB  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
- Altri prodotti

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 23,5 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 7500 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 730
- Biologica n° ettari: 2 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari: 16

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Frantoio

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

38400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

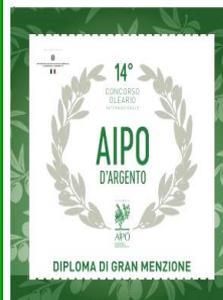
Produzione totale di olio (kg):

5900

## Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
DOP/IGP



## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DELFO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

VENETO COLLI EUGANEI E BERICI

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

- 50 Rasara  
30 Leccino  
10 Frantoio  
10 altre

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

- 0,250 litri: 1 litro:  
0,500 litri: 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Olivicoltori Lago di Como società cooperativa agri

DOP LAGHI LOMBARDI - LARIO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci: 45

Titolare/i: Gaetano Brusati

Fondatore:

Via alla Valle Masna, 2  
23824 Perledo

Frazione:

Località:

Prov: LC Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: Fax:

Cell:

info@olicoop.it

www.olicoop.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

cioccolato all'olio di oliva,  
grappa/amaro all'oliva, pan

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: 2650 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 7

Biologica n° ettari: in conversione: 1

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, Pedolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 1759

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DOP LAGHI LOMBARDI - LARIO**

Quantità prodotta (Kg): 1920

Certificazioni:

DOP Laghi Lombardi Lario

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Frantoio

30 Leccino

5 Pendolino

5 Altro

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 9,50

1 litro:

0,500 litri: € 18,00

2 litri:

0,750 litri: € 25,00

3 litri: € 95,00

5 litri: € 155,00

Confezione: vetro

latta

# OPG Beaković Mauricio

Mixtum

## AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci:

Titolare/i: Mauricio Beakovic

Fondatore: Mauricio Beakovic

Brnobici, 74

52464 Kaštelir

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552455217 - Fax:

Cell: 00385918985658

opg.beakovich@gmail.com

www.



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

conferma al telefono

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 3,5 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 1,5

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 3,5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Pendolino, Frantoio, Buza, Istarska Byelica, Moraiolo, Rosinjola

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 20000

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Mixtum

Quantità prodotta (Kg): 1500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Leccino 5 Rosinjola

20 Frantoio

15 Pendolino

10 Buza

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 12,00

0,500 litri: € 8,00 2 litri: € 32,00

0,750 litri: 3 litri:

5 litri: € 53,00

Confezione: vetro

# Opg Božic' Vlado - Cesar

Istarska Bjelika

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Božic' Vlado

Fondatore: Božic' Vlado

Via Kaldir13

52424 Montouun, Istria

Frazione:

Località:

Prov: Cerovlje Naz: Croazia

Regione:

Tel: +385 52681740 Fax:

Cell: +38 091 2020 384

cesar.valdir@gmail.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 12 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Istarska Bjelica, Buza, Leccino, Pendolino, Carbonaca

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 7000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Istarska Bjelika

Quantità prodotta (Kg): 300 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Istarska Belica

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# OPG DUBRAVKO AČIĆ

Olivarium Histria

## AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Dubravko Acic

Fondatore:

Murve 76

Noviga/ Cittanova

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Naz: Croazia

Regione:

Tel:

Fax:

Cell: 00385989522551

dubravko.acic@gmail.com

www.



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 5,3 Oliveto di proprietà (ha): 5,3

N° totale piante di olivo: 1300 Oliveto in affitto (ha): 3,8

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 5,3

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Maurino, Frantoio, Pichosine

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 1700

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Olivarium Histria

Quantità prodotta (Kg): 1400 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

60 Lecino

30 Frabtoio

10 Maurino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,00 1 litro: € 17,00

0,500 litri: € 9,00 2 litri: € 34,00

0,750 litri: € 14,00 3 litri: € 39,00

5 litri: € 65,00

Confezione:

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

# OPG Kalcina Mikele

Coratina

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Kostanjica Get 70  
Grisnjana

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Croazia

Regione:

Tel: Fax:

Cell: 0981779839

silvanokalcina@optinet.hr



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere
- Ristorante  
n° coperti
- Agriturismo  
n° camere:
- BB  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
- Altri prodotti

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 27 Oliveto di proprietà (ha): 5  
N° totale piante di olivo: 1300 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1500  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 1500  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa:

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Coratina

Quantità prodotta (Kg): 500 L  
Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

25 Coratina 10 Bianchera  
15 Murajolo 10 Carbona  
15 Frantoio  
25 Lecino

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 12,00  
0,500 litri: € 8,00 2 litri: € 36,00  
0,750 litri: € 10,00 3 litri: € 54,00  
5 litri: € 54,00

Confezione: vetro

# OPG Miroslav Tuliak

Bianchera

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Sadtarija 38  
Grizniana

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Croazia

Regione:

Tel: Fax:

Cell: 0915888727

aneromdubac@yahoo.com

www.



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2,6 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 900 Oliveto in affitto (ha): 0,5

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 1500

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Bianchera**

Quantità prodotta (Kg): 500 L

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

30 Bianchera 10 Carbonera

30 Leccino

20 Frantoio

10 Buza

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 12,00

0,500 litri: € 8,00 2 litri: € 36,00

0,750 litri: € 10,00 3 litri: € 50,00

5 litri: € 50,00

Confezione:

# OPG Paolo Mahane

S. Domenica Istarska Bjelika

## AZIENDA

Anno fondazione: 1999 N° soci:

Titolare/i: Paolo Mahane

Fondatore: Paolo Mahane

Labinici 104

Kastelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Pula (PU) Naz: Croazia

Regione: Hrvatska

Tel: Fax:

Cell: 0912062999

paolomahane@gmail.com

www.



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni 08.00-20.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 1800 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 6

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Buza, Ist. Bjelika, Leccino, Pendolino, Frantoio

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 2500

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

S. Domenica Istarska Bjelika

Quantità prodotta (Kg): 950 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

95 Istrska Belica

5 Leccino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 11,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Paulišić Dario

Fondatore: Paulišić Dario

Via Labinci 41

52464 Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - La Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552455041 Fax:

Cell: 00385914455041

info@olio-veri.com

www.oli-veri.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

lavanda

### Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

### Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 7 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 1

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 7

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

#### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

#### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

#### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Maurino, Pendolino, Leccino, Buza, Frantoio, Bianchera Istriana, Coratina, Arbequina, Rosiola di Parenzo, Itrana, Carbonazza, Zizolera e Oblica

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 25000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIVERI CORATINA**

Quantità prodotta (Kg): 500 KG

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Coratina

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 12,00 1 litro:

0,500 litri: € 22,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# OPG Paulišić

## OLIVERI SANGREAL

### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Paulišić Dario

Fondatore: Paulišić Dario

Via Labinci 41

52464 Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - La Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552455041 Fax:

Cell: 00385914455041

info@olio-veri.com

www.oli-veri.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

lavanda

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 7 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 1

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 7

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Maurino, Pendolino, Leccino, Buza, Frantoio, Bianchera Istriana, Coratina, Arbequina, Rosiola di Parenzo, Itrana, Carbonazza, Zizolera e Oblica

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 25000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIVERI SANGREAL**

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

PRODOTTO IN ISTRIA

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Bianchera

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro: € 15,00

0,500 litri: € 14,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# PASTROVICCHIO ANTONIO

TONIN

## AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Antonio Pastrovicchio

Fondatore: Antonio Pastrovicchio

Via dell'Istria 28  
Dignano

Frazione:

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione:

Tel: 052511599 Fax: 052511599

Cell: 0981776237

uljara.tonin@gmail.com



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
10.00-18.00
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

**Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

**Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 10000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

12

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**TONIN**

Quantità prodotta (Kg): 700 LT

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

50 Bianchera

50 Leccino

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Poljoprivredna zadruga Cres

Strong Selection

## AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci: 44

Titolare/i: Mateo Feraric

Fondatore:

Polaca 61

Polata 23 423

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Croazia

Regione: Croazia

Tel: +38523647501 Fax:

Cell: +38595288588

info@masuin-polaca.hr

www.masuin-polaca.hr



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni, 08.00-16.00

Altri prodotti

Vino e Fichi

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 60 Oliveto di proprietà (ha): 40

N° totale piante di olivo: 12000 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: 60 in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Obhca, Leccino, Pendolino, Istarska Bjelica, Buza, frantoio, Carolea, A. Tenera

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 169283

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 26700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

14

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Strong Selection**

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

33 Leccino

33 Istarska Bjehca

34 Obhca

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,50 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: € 12,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

**Redoro srl**  
**DOP VENETO VALPOLICELLA**

**AZIENDA**

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30  
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39045907622 Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



**OSPITALITA'**

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 1500 Oliveto in affitto (ha):

**COLTIVAZIONE**

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

**TERRITORIO**

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol

**LAVORAZIONE**

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 7000

Olive acquistate (kg): 150000

Produzione totale di olio (kg): 1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15,7

Produzione olive da mensa

**CONSERVAZIONE**

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

**FILTRAZIONE**

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

**GOCCE QUALITA'**



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DOP VENETO VALPOLICELLA**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

DOP VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano

50 Favarol

**COMMERCIALIZZAZIONE**

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:  
 Titolare/i:  
 Fondatore:  
 Via G. Marconi 30  
 37023 Grezzana  
 Frazione:  
 Località:  
 Prov: VR Naz: Italia  
 Regione: Veneto  
 Tel: +39045907622 Fax: +39045908048  
 Cell:  
 info@redoro.it  
 www.redoro.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
 n° camere  
 Ristorante  
 n° coperti  
 Agriturismo  
 n° camere:  
 BB  
 n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
 Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 4  
 N° totale piante di olivo: 1500 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: in conversione:  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

- Terreno:  
 medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
 Forma allevamento:  
 vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
 Coltivazione Oliveto:  
 alta pianura  bassa collina  media collina  
 alta collina  pedemontana  montana  
 Tipo allevamento:  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
 Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol

### LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
 Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
 Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 7000  
 Olive acquistate (kg): 150000  
 Produzione totale di olio (kg): 1100  
 Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 15,7  
 Produzione olive da mensa

### Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero  
 CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива da Agricoltura Biologica



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
 2 Gocce da 86 a 89  
 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BIOLOGICO**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

- % Varietà:  
 25 Grignano  
 25 Frantoio  
 25 Favarol  
 25 Leccino

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

- 0,250 litri: 1 litro:  
 0,500 litri: 2 litri:  
 0,750 litri: 3 litri:  
 5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

### AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Romano Vincenzo

Fondatore: Romano Vincenzo

C.da del corvo San Nicola sn  
95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0957723200 Fax: 0957723200

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

www.romanovincenzo.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pistacchio

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 5

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Nocellara d'Etna, Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg): 30000

Resa in olio (%): 7

Olive acquistate (kg): 50000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 18000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE SCIARE

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Nocellara dell'Etna

10 Biancolilla

10 Tonda Iblea

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Romano Vincenzo e C. sas

Le Sciare

## AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Romano Vincenzo

Fondatore: Romano Vincenzo

C.da del corvo San Nicola sn  
95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0957723200 Fax: 0957723200

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

www.romanovincenzo.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pistacchio

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 5

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Nocellara d'Etna, Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg): 30000

Resa in olio (%): 7

Olive acquistate (kg): 50000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 18000

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le Sciare

Quantità prodotta (Kg): 10000 LT

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Nocellara dell'Etna

10 Tonda Iblea

10 Biancolilla

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# RUBINELLI VAJOL

PIANETO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1953 N° soci: 3

Titolare/i: Rubinelli Renzo

Fondatore: Rubinelli Renzo

Via Paladon, 31

37029 San Pietro In Cariano

Frazione: San Floriano

Località: Vajol

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0456839277 Fax:

Cell: 348/3330411

info@rubinellivajol.it

www.rubinellivajol.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 2

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 10

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 10

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Leccino, Pendolino, Frantoio, Moraiolo

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 6100

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 622

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10,2

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PIANETO

Quantità prodotta (Kg): 167 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano 10 Moraiolo

10 Leccino 5 Pendolino

15 Favarol

10 Frantoio

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Mario Gugole

Fondatore: Mario Gugole

Via Amnti, 20  
37121 Verona

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell: 3283374337

mariogugole@icloud.com

www.sandionigi.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 2

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

su appuntamento

**Altri prodotti**

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 250 Oliveto in affitto (ha): 0

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari:

**Biologica** n° ettari: in conversione: 10

**Biodinamica** n° ettari: in conversione

**DOP/IGP** n° ettari

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Leccino e Favarol

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OEVO**

Quantità prodotta (Kg): 311,4 kg

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano

30 Leccino

20 Favarol

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: € 20,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri: € 100,00

Confezione: vetro

latta

# Sca Olivarera La Purisima

El Empiedro

## AZIENDA

Anno fondazione: 1945 N° soci: 1000

Titolare/i: Juan Carlos Canadas Garcia

Fondatore:

Ctra Priego a Luque, Km 1,6  
14800 Priego de Cordoba

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Spagna

Regione:

Tel: 0034957540341 Fax: 0034957540341

Cell:

purisima@coopurisimapriego.com

www.coopurisimapriego.com



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 4  
N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 4
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 4

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Hojiblanca, Picuda, Picual

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2000000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

**1° classificato**

**Fruttato Medio**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale**



### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**El Empiedro**

Quantità prodotta (Kg): 20000 LT

Certificazioni:

Dop Proego de Cordoba

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Hojiblanca

20 Picuda

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Selin Ertur Zeytinyagi Tic

Selatin

## AZIENDA

Anno fondazione: 1899 N° soci:

Titolare/i: Selin Ertur

Fondatore: Selin Ertur

Eski Bayram Yeri No:25  
Edremit/Balikesir

Frazione: Edremit

Località:

Prov: Naz: Turchia

Regione:

Tel: 02663731087 Fax: 02663731896

Cell: +905337786205

slnrtr@gmail.com

www.selatin-evo.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Edremit yaglik

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Selatin

Quantità prodotta (Kg): 2 tons

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

100 Eremit Yağlık

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

# Soc. Agr. Franzosi s.s.

Fiore

## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci: 3

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: 0365651380 Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, grappe

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 25,5 Oliveto di proprietà (ha): 3,3

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3,3

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 6,6

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 54800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fiore

Quantità prodotta (Kg): 1317 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Casaliva

50 Leccino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 13,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Soc. Agr. Franzosi s.s.

Leccino

## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci: 3

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: 0365651380 Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, grappe

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 25,5 Oliveto di proprietà (ha): 3,3

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3,3

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 6,6

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 54800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Leccino**

Quantità prodotta (Kg): 964 L

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Leccino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 13,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Soc. Agr. Franzosi s.s.

Casaliva

## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci: 3

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: 0365651380 Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, grappe

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 25,5 Oliveto di proprietà (ha): 3,3

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3,3

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 6,6

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 54800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Casaliva

Quantità prodotta (Kg): 986 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Casaliva

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 13,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Soc. Agr. Podere Grassi s.s. di Debora e Giacomo G

## MONOCULTIVAR MAURINO

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Debora e Giacomo Grassi

Fondatore: Debora e Giacomo Grassi

Via Dubba

50022 Greve in Chianti

Frazione: Dubba

Località:

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 3355391535 Fax:

Cell: 3356892035

giacomo.dubba@libero.it

www.giacomograssi.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vin Santo e Grappa

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 8 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 550 Oliveto in affitto (ha): 0

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 1 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 1

### TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio e Leccino

### LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### 1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONOCULTIVAR MAURINO

Quantità prodotta (Kg): 520 KG

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Maurino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 18,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Soc. Agr. Podere Grassi s.s. di Debora e Giacomo G

L'OLINTO

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Debora e Giacomo Grassi

Fondatore: Debora e Giacomo Grassi

Via Dubba

50022 Greve in Chianti

Frazione: Dubba

Località:

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 3355391535 Fax:

Cell: 3356892035

giacomo.dubba@libero.it

www.giacomograssi.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vin Santo e Grappa

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 8 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 550 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 1 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 1

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio e Leccino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'OLINTO

Quantità prodotta (Kg): 250 KG

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Leccino

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 15,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Soc. Agr. Tenuta Pojana

ARMONIA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Sganzerla Anna

Fondatore: Fam. Sganzerla

Loc. Maronaro 1

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell: +39 347 3461639

tenutapojana@gmail.com

www.tenutapojana.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-sab 8.00-18.00

Altri prodotti

ciliegie

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 6,84 Oliveto di proprietà (ha): 2,56

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha): 0,77

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 3 in conversione: 1

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: grignano, favarol, leccino, pendolino, leccio del corno, casaliva, frantoio

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива da Agricoltura Biologica



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ARMONIA

Quantità prodotta (Kg): 200 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Frantoio 10 Grignano

15 Leccino

15 trepp

10 Leccio del Corno

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Soc. Agr. Tenuta Pojana

UN'OPERA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Sganzerla Anna

Fondatore: Fam. Sganzerla

Loc. Maronaro 1

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel:

Fax:

Cell: +39 347 3461639

tenutapojana@gmail.com

www.tenutapojana.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-sab 8.00-18.00

Altri prodotti

ciliegie

## Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

## Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 6,84 Oliveto di proprietà (ha): 2,56

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha): 0,77

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 3 in conversione: 1

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

## TERRITORIO

### Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

### Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

### Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: grignano, favarol, leccino, pendolino, leccio del corno, casaliva, frantoio

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## 2° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

UN'OPERA

Quantità prodotta (Kg): 200 L

Certificazioni:

DOP Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Grignano

20 Pendolino

20 Favarol

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Soc. Agr. Vernera di Spanò & C. snc

LE CASE DI LAVINIA BIO-DOP

## AZIENDA

Anno fondazione: 1984 N° soci: 3

Titolare/i: Mariagrazia, Tania, Gaetano Spanò

Fondatore: Vito Spanò

Via Umberto 21/23  
96010 Buccheri

Frazione: Cda S.andrea, Verner

Località:

Prov: SR Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 3383622868 - 33 Fax:

Cell: 3383622868

vernera1984@gmail.com

www.vernera.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 70 Oliveto di proprietà (ha): 70

N° totale piante di olivo: 9500 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 70 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 70

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Tonda Iblea

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 30000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE CASE DI LAVINIA BIO-DOP

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI, sotto-zona MONTE LAURO

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Tonda Iblea

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: € 18,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Soc. Agricola Tesa S.S. di Veggian Severino & C.

Brecà

## AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Veggian Severino

Fondatore: Veggian Severino

Piazza Vittorio Emanuele II, 10  
35028 Piove di Sacco

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0499705796 Fax: 0495842577

Cell: 3667539412

daniela.girald@agritesa.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 315 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 730 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Frantoio, Rasara, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10464

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg): 1293

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 1293

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Brecà

Quantità prodotta (Kg): 1192

Certificazioni:

Veneto Euganei e Berici

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

45 Leccino

37 Frantoio

10 Rasara

5 Pendolino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Società Agricola Pernigo Srl

Rebis

## AZIENDA

Anno fondazione: 1985 N° soci:

Titolare/i: Andrea Pernigo

Fondatore: Tiziano Pernigo

Via G. Marconi 20  
37023 Grezzana

Frazione: Santa Maria in Stelle

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390459078790 Fax:

Cell: 3357096990

info@pernigo.it

www.pernigo.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

MIELE

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 72 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha): 10

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 72 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Leccino, Pendolino, Frantoio e Moraiolo

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 60000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
da Agricoltura Biologica

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rebis

Quantità prodotta (Kg): 3000 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

Grignano

Leccino

Favarol

Moraiolo

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Società Agricola Pernigo Srl

Deorum

## AZIENDA

Anno fondazione: 1985 N° soci:

Titolare/i: Andrea Pernigo

Fondatore: Tiziano Pernigo

Via G. Marconi 20  
37023 Grezzana

Frazione: Santa Maria in Stelle

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390459078790 Fax:

Cell: 3357096990

info@pernigo.it

www.pernigo.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

MIELE

Ecosostenibilità  bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 72 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha): 10

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 72 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Leccino, Pendolino, Frantoio e Moraiolo

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 60000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
da Agricoltura Biologica



### GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Deorum

Quantità prodotta (Kg): 2500 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

Grignano Altro

Leccino

Leccio

Favarol

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Sorsasso Lago di Como sas

OLIVETI DI DOMASO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Roberta e Daniele Travi

Fondatore: Roberta e Daniele Travi

Via Gaggio 1/bis

22013 Como

Frazione:

Località: Domaso

Prov: CO Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: +39 0344 910022 Fax:

Cell: 3397954995

info@sorsasso.com

www.sorsasso.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 200 Oliveto in affitto (ha): 0,3

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 1

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, Pendolino

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 250/280

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10/11

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIVETI DI DOMASO**

Quantità prodotta (Kg): 250/280 L

Certificazioni:

DOP LAGO DI COMO-LARIO

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

60 Frantoio

20 Leccino

20 Pendolino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,50 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Speck Stube s.a.s.

LE CREVE DOP GARDA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: Paolo Forelli

Fondatore: Paolo Forelli

Via Navene Vecchia, 139

37018 Malcesine

Frazione: Campagnola

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0039.045740117 Fax: 0457401177

Cell: 3355959959

info@lecreve.com

www.lecreve.com



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti 300

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori  
mar-mer 14.00-21.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 350 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 15000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE CREVE DOP GARDA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Dop Garda Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

90 Casaliva

10 Leccino

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 12,50 1 litro:

0,500 litri: € 22,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Tapa Olearia sca

TAPA OLAERIA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci: 500

Titolare/i: Talamini Lino

Fondatore:

Via Decumana 22

31034 Cavaso del Tomba

Frazione:

Località:

Prov: TV Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390423562517 Fax: +390423943255

Cell:

coop@tapaolearia.it

www.tapaolearia.it



## OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

creme cosmetiche

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo:

Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari:

in conversione:

Biodinamica n° ettari:

in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali:

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

## FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TAPA OLAERIA

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 17,00

0,500 litri: € 12,00 2 litri: € 34,00

0,750 litri: € 16,00 3 litri: € 48,00

5 litri: € 85,00

Confezione: vetro

latta

# Tenuta Bastonaca SOC. AGR.

Carolea

## AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci:  
Titolare/i: Giovanni Calcaterra e Silvana Raniolo  
Fondatore:  
Contrada Bastonaca  
97019 Vittoria  
Frazione:  
Località:  
Prov: RG Naz: Italia  
Regione: Sicilia  
Tel: 0932686480 Fax: 0932686480  
Cell: 3486674177  
info@tenutabastonaca.it  
www.tenutabastonaca.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere  
 Ristorante  
n° coperti  
 Agriturismo  
n° camere:  
 BB  
n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti  
vini

- Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero  
Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 5  
N° totale piante di olivo: 1150 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: in conversione: 5  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:  
 medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso  
Forma allevamento:  
 vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon  
Coltivazione Oliveto:  
 alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana  
Tipo allevamento:  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
Varietà di olive aziendali: carolea

## LAVORAZIONE

- Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica  
Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi  
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 250000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 2500  
Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%):  
Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Carolea

Quantità prodotta (Kg): 2500  
Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:  
100 Carolea

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:  
0,500 litri: € 15,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

# ULJA BLAŽEVIĆ

BLAŽEVIĆ

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Ivan Blazevic

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov: Naz:

Regione:

Tel: Fax:

Cell:

### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

WWW.

Ecosostenibilità  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà  acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 700 Oliveto in affitto (ha): 0

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo

siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura  bassa collina  media collin

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Crnica (Nera)

## LAVORAZIONE

Raccolta:  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 7000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1000 Litri

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BLAŽEVIĆ**

Quantità prodotta (Kg): 1000 LT

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

100 ORNICA

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: € 13,00

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

# Ulja Komarija doo

ISTARSKA BJELICA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:  
Titolare/i: Vilim Jakja, Nikola Zidaric  
Fondatore:  
Via Borut 65/1  
52402 Cerovlje  
Frazione: Borut  
Località:  
Prov: Istria Naz: Croazia  
Regione:  
Tel: +3859818098271 Fax:  
Cell:  
[ulja.komarija@gmail.com](mailto:ulja.komarija@gmail.com)



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere  
 **Ristorante**  
n° coperti  
 **Agriturismo**  
n° camere:  
 **BB**  
n° camere bb:  
 **Si accettano visitatori**  
  
 **Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**  bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione  
 utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati  
 controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**  piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi  
 frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi  
 imbottigliamento di proprietà  acquisto olio  
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 5 Oliveto di proprietà (ha): 3  
N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha): 2

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 3  
 **Biologica** n° ettari: in conversione:  
 **Biodinamica** n° ettari: in conversione  
 **DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

- Terreno:**  
 medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso
- Forma allevamento:**  
 vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo  
 siepe  ipsilon
- Coltivazione Oliveto:**  
 alta pianura  bassa collina  media collin  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:**  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Istarska Bjelica

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano  
 Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto  
 Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 4000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 400 Litri
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%): 10-12  
Produzione olive da mensa

### GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ISTARSKA BJELICA**

Quantità prodotta (Kg): 400 L  
Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:  
100 Istarska Bjelica

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: € 5,00 1 litro:  
0,500 litri: € 10,00 2 litri:  
0,750 litri: 3 litri:  
5 litri:

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox  
 vasche porcellanate  
 vasche cemento vetrificato  
 saturazione con azoto  
 saturazione con argon

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

# Uljara Babic - Ammar d.o.o.

Leccino

## AZIENDA

Anno fondazione: 1990 N° soci:

Titolare/i: Ante Babil

Fondatore: Ivan Babil

Buzinija, st. vinjeri 27g

Pazin Novigrad - Cittanova

Frazione: Novigrad - Cittanova

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552758699 Fax:

Cell: +38598335460

uljara.babic@gmail.com

www.oliofistria.com



## OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
da lunedì a sabato, 09.00-14.00
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia  utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative  rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2  utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà  lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà  imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà  acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 11 Oliveto di proprietà (ha): 1  
N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 10

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 11
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

## TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto  ghiaioso  roccioso  sciolto/sabbioso  limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso  monocono  cespuglio  palmetta  globo
- siepe  ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura  bassa collina  media collin
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: leccino, Bianchera, Buza Puntoza

## LAVORAZIONE

- Raccolta:**  Brucatura a mano  Meccanica  Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura  Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**  Tradizionale a presse  Sinolea  Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi  Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 1940

Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%): 12,9  
Produzione olive da mensa

## CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

## FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

## GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85  
2 Gocce da 86 a 89  
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Leccino**

Quantità prodotta (Kg): 1350 lt  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

- 80 Leccino  
10 Buža  
10 Bianchera

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro: € 16,00  
0,500 litri: € 11,50 2 litri: € 23,00  
0,750 litri: € 14,25 3 litri: € 42,75  
5 litri: € 78,75

Confezione: vetro