



### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Giuseppe Fois

Fondatore: Giuseppe Fois

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

a.fois@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 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): 200 Oliveto di proprietà (ha): 28

N° totale piante di olivo: 2500 Oliveto in affitto (ha): 172

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 63

Biologica n° ettari: 17 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 120

### 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: Bosana, Semidana, 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):

975800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

17

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

154000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP BIO ACCADEMIA OLEARIA

Quantità prodotta (Kg): 19700

Certificazioni:

SARDEGNA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 100

### 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: 12,81 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: 2000 N° soci:

Titolare/i: Giuseppe Fois

Fondatore: Giuseppe Fois

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

a.fois@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 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): 200 Oliveto di proprietà (ha): 28

N° totale piante di olivo: 2500 Oliveto in affitto (ha): 172

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 63

Biologica n° ettari: 17 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 120

### 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: Bosana, Semidana, 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): 975800

Olive acquistate (kg): 154000

Produzione totale di olio (kg): 154000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**RISERVA DEL PRODUTTORE**

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



### 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

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): 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 collina

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):

700000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

105000

**2° classificato**

**Fruttato Intenso**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIVASTRO ETTICHETTA GIALLA**

Quantità prodotta (Kg): 8000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Itrana 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 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



### 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**

- 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): 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - 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): 700000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 105000
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%):  
 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive**  
**100% Italiano**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OLIVASTRO ETTICHETTA NERA**

Quantità prodotta (Kg): 8000  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %  
 Itrana 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 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



## MORAIOLO

### 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

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): 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 collina

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):

700000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

105000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MORAIOLO**

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Moraiolo 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 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



### 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

- 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): 270

N° totale piante di olivo: 80000 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: 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):

892649

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16,19

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

144530

### 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'Olive DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ULIVA' GARDA-TRENTINO DOP**

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

GARDA TRENTINO DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 10,70 1 litro:

0,500 litri: 18,80 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



### 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

### 2° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**46° PARALLELO BIOLOGICO**

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Casaliva	90
Frantoio	9
Leccino	1

### 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): 270

N° totale piante di olivo: 80000

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: 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): 892649

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 144530

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 16,19

Produzione olive da mensa

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 15,90 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

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



### 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

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**46° PARALLELO MONOVARIETALE**

Quantità prodotta (Kg): 2750

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 100

### 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): 270

N° totale piante di olivo: 80000 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: 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):

892649

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16,19

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

144530

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



# Agricola di Laghrous Mohammed



MOHAMMED

## AZIENDA

Anno fondazione: 1998 N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

El-Ouata

Sefrou



Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: Fax:

Cell:

m.kaghrou@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
  - 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): 17

N° totale piante di olivo: 2200 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 17
- 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
- alta collina
- pedemontana
- media collina
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Picholine Marocchina

## 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):

44000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

18

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

8000

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MOHAMMED**

Quantità prodotta (Kg):  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Picholine Marocchina 100

## 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: 2015 N° soci:

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 Fax:

Cell: 3474804347

rudi.roncari@gmail.com

www.agricolamontenigo.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): 28,617

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 535

Oliveto in affitto (ha): 4,03

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: grignano, favarol, leccino, leccio del corno, casaliva, frantoio, trepp, nostrano

### 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):

6963,00

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,90

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

899,00

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**LA VALLAGA**

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 40

Favarol 30

Trepp 15

Casaliva 10

Leccino 5

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2015 N° soci:

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 Fax:

Cell: 3474804347

rudi.roncari@gmail.com

www.agricolamontenigo.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): 28,617 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 535 Oliveto in affitto (ha): 4,03

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: grignano, favarol, leccino, leccio del corno, casaliva, frantoio, trepp, nostrano

### 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):

6963,00

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,90

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

899,00

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**LE RIVE**

Quantità prodotta (Kg): 650,00

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 40

Favarol 20

Leccino 20

Leccio del Corno 3

Casaliva 10

Frantoio 1

TREPP 5

Nostrano 1

### 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: 70,00

Confezione: latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Oronzo Rucco

Fondatore: Oronzo Rucco

Piazza Lubelli 2  
73020 Carpignano Sal.no

Frazione: Serrano

Località:

Prov: LE Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: +39 0832 308637 Fax: +39 0832 45857

Cell: +39 337 583396

info@oliorucco.it

www.oliorucco.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 2

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

su prenotazione

**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): 18 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 1200 Oliveto in affitto (ha): 12

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari:

**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 collina

alta collina  pedemontana  montana

**Tipo allevamento:**

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

**Varietà di olive aziendali:** Cellina di Nardò, Ogliarola Salentina

### 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):

11365

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

9,64

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1096



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO RUCCO DOP**

Quantità prodotta (Kg): 1096 kg

Certificazioni:

DOP TERRA D'OTRANTO

Categoria:

Varietà: %

Cellina di Nardò 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: 6,00 1 litro:

0,500 litri: 8,00 2 litri:

0,750 litri: 11,00 3 litri: 36,00

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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci: 31  
 Titolare/i: Roberto Bellesi  
 Fondatore:  
 Via Croce, 1  
 25043 Breno  
 Frazione:  
 Località:  
 Prov: BS Naz: Italia  
 Regione: Lombardia  
 Tel: 0364321074 Fax: 0364320845  
 Cell:  
 info@agricolasocialeonlus.it  
 www.agricolasocialeonlus.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 4
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
miele, succhi, patate, vino, aceto, marmellate

- 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): 5 Oliveto di proprietà (ha):  
 N° totale piante di olivo: 340 Oliveto in affitto (ha): 1,34

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 1 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Frantoio, Leccino, Pendolino, 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):** 1800
- Olive acquistate (kg):** 216
- Produzione totale di olio (kg):** 216
- Olio acquistato (kg):** 12
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**VAL CAMOIL**

Quantità prodotta (Kg): 216 kg  
 Certificazioni:

In conversione al biologico

<b>Categoria:</b>	Fruttato Medio
<b>Varietà:</b>	%
Leccino	30
Pendolino	30
Frantoio	30
Casaliva	10

### 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:
		5 litri:

**Confezione:** latta

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



## ZEYTI

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

5, Rue Nador, Meknes, Tafilaïet  
Casablanca



### OSPITALITA'

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

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212661190975 Fax:

Cell:

amal.chami@gmail.com

www.

- 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 collina
- 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):

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Leggero**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**ZEYTI**

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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

5, Rue Nador, Meknes, Tafilaïet  
Casablanca



### OSPITALITA'

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

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212661190975 Fax:

Cell:

amal.chami@gmail.com

www.

- 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 collina
- 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):

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Leggero**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**NAFISA**

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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Agrokro

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 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): 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 collina
- 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):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,1

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OL ISTRIA PICHOLINE**

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Picholine 100

### 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: Agrokro

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 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): 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 collina
- 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):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,1

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

3° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 100

### 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: Agrokror

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 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): 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 collina
- 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):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,1

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'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA ISTARSKA BJELICA

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Istarska Belica 100

### 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: Agrokro

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 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): 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 collina
- 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):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,1

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OL ISTRIA PENDOLINO**

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Pendolino 100

### 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 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): 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 collina
  - 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:**

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OL ISTRIA ASCOLANA**

Quantità prodotta (Kg): 5000  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio  
Varietà: %  
Ascolana 100

### 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: Agrokro

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 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): 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 collina
- 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 totale di olio (kg): 160000

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MASLINOVO**

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:



## MONOCULTIVAR CORATINA LA VECCHIA MACINA

### AZIENDA

Anno fondazione: 1900 N° soci:

Titolare/i: Savino Agresti

Fondatore: Vincenzo Agresti

S.P. 231 km 55+120

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0883546074

Fax: 0883546074

Cell: 3294389026

r.dambrosio@agrolio.com

www.agrolio.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):

100

Oliveto di proprietà (ha):

75

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 collina

alta collina

pedemontana

montana

Tipo allevamento:

Promiscuo

Promiscuo e Specializzato

Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina

### LAVORAZIONE

Raccolta:

Brucatura a mano

Bacchiatura

Meccanica

Bacchiatura e brucatura a mano

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:

Tradizionale a presse

Ciclo continuo 2 fasi

Sinolea

Ciclo continuo misto

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

### 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: 1900 N° soci:

Titolare/i: Savino Agresti

Fondatore: Vincenzo Agresti

S.P. 231 km 55+120

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0883546074

Fax: 0883546074

Cell: 3294389026

r.dambrosio@agrolio.com

www.agrolio.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):

100

Oliveto di proprietà (ha):

75

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 collina

alta collina

pedemontana

montana

Tipo allevamento:

Promiscuo

Promiscuo e Specializzato

Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina

### LAVORAZIONE

Raccolta:

Brucatura a mano

Bacchiatura

Meccanica

Bacchiatura e brucatura a mano

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:

Tradizionale a presse

Ciclo continuo 2 fasi

Sinolea

Ciclo continuo misto

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

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1900 N° soci:

Titolare/i: Savino Agresti

Fondatore: Vincenzo Agresti

S.P. 231 km 55+120

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0883546074

Fax: 0883546074

Cell: 3294389026

r.dambrosio@agrolio.com

www.agrolio.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): 75

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 collina

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 (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MONOCULTIVAR PERANZANA AGROLIO**

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



# ALMAZARAS DE LA SUBBETICA S.L.



## RINCON DE LA SUBBETICA

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 4000

Titolare/i:

Fondatore: Francisco Serrano

Ctra. A-339 km 17800

14810 Carcabuey

Frazione:

Località:

Prov: Cordova Naz: Spagna

Regione:

Tel: 0034957547028 Fax:

Cell:

export@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**

- 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): Oliveto di proprietà (ha): 20000

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

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: #####
- Biologica** n° ettari: 3000 in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 7000

### 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: Hojiblanca, Picudo,Arbequina, Picual

### LAVORAZIONE

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

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**RINCON DE LA SUBBETICA**

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

DOP PRIEGO DE CORDOBA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Hojiblanca 100

### 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



# ALMAZARAS DE LA SUBBETICA S.L.



## PARQUEOLIVA SERIE ORO

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 4000

Titolare/i:

Fondatore: Francisco Serrano

Ctra. A-339 km 17800

14810 Carcabuey

Frazione:

Località:

Prov: Cordova Naz: Spagna

Regione:

Tel: 0034957547028 Fax:

Cell:

export@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

### 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): 20000

N° totale piante di olivo:

Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: #####

Biologica n° ettari: 3000 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 7000

### 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: 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):

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'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PARQUEOLIVA SERIE ORO

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

DOP PRIEGO DE CORDOBA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Picudo 80

Hojiblanca 20

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2007 N° soci:

Titolare/i: Antonello Destefani

Fondatore: Antonello Destefani

Via Arroscia, 2  
18024 Pornassio

Frazione: Ponti

Località:

Prov: IM Naz: Italia

Regione: Liguria

Tel: Fax:

Cell: 3485532004

info@gianan.it

www.gianan.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, aglio, confetture, sott'oli

### 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): 2,119 Oliveto di proprietà (ha): 0,735

N° totale piante di olivo: 520 Oliveto in affitto (ha): 1,38

### 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 collina

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):

6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

20

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

800-1000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**GIANAN ORO SELEZIONE**

Quantità prodotta (Kg): 400

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Taggiasca 100

### 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:

5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

110, Bd Yaacoub El Mansour  
20370 Casablanca

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212661345304 Fax:

Cell:

info@atlasoliveoils.com

www.atlasoliveoils.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): 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 collina
- 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):

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**ATLAS OLIVE OILS**

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:



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

110, Bd Yaacoub El Mansour  
20370 Casablanca



Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212661345304 Fax:

Cell:

info@atlasoliveoils.com

www.atlasoliveoils.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): 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - 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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**DESERT MIRACLE**

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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

110, Bd Yaacoub El Mansour  
20370 Casablanca

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212661345304 Fax:

Cell:

info@atlasoliveoils.com

www.atlasoliveoils.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): 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 collina
- 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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**LES TERROIRS DE MARRKECH**

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:



## IL SIMPOSIO

### AZIENDA

Anno fondazione: 1954 N° soci:

Titolare/i: MARIA LUISA NARDELLI

Fondatore: FRANCO NARDELLI

Via Santa Maria Goretti, 99/B

00048 Nettuno

Frazione:

Località:

Prov: RM Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 3498496161/ 069 Fax: 0677209322

Cell: 3498496161

marialuisanardelli@tiscali.it

www.aziendailsimosio.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-sab dalle 10.00 alle 15.00

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): 15 Oliveto di proprietà (ha): 14

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 14

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: Frantoio, Leccino, Moraiolo, 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):

60000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

6000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**IL SIMPOSIO**

Quantità prodotta (Kg): 6000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 60

Coratina 10

Leccino 20

Moraiolo 10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 12,00

0,500 litri: 9,00 2 litri: 18,00

0,750 litri: 10,00 3 litri: 30,00

5 litri: 60,00

Confezione: vetro

latta



### 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: 0456228644

Cell:

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 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): 9

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

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 9
- 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
- alta collina
- pedemontana
- media collina
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Frantoio, 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):

16670

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16,53

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

2755

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO EVO EREMO SAN GIORGIO**

Quantità prodotta (Kg): 2458

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Casaliva	53
Leccino/ Leccio	30
Pendolino	10
varie	7

### 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: 15,00	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: N° soci:  
 Titolare/i: Nicola Mendito  
 Fondatore:  
 Via di Montepaldi n 12  
 50026 San Casciano in Val di Pesa  
 Frazione:  
 Località:  
 Prov: FI Naz: Italia  
 Regione: Toscana  
 Tel: 055828190 Fax: 0558229491  
 Cell:  
 info@villamontepaldi.it  
 www.villamontepaldi.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): 312 Oliveto di proprietà (ha): 45  
 N° totale piante di olivo: 11000 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: Frantoio, Leccino, Moraiolo, altro

### 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):  
 Olive acquistate (kg): Resa in olio (%): 13  
 Produzione totale di olio (kg): Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

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



## OIODEIGAJO

### AZIENDA

Anno fondazione: 2004 N° soci:

Titolare/i: Ivana Gallina

Fondatore: Ivana Gallina

Via dei Stech

31044 Montebelluna

Frazione: Mercato Vecchio

Località: 3 Pini

Prov: TV Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39042323462 Fax:

Cell: +393683399234

antoniogajo@alice.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 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): 0,75 Oliveto di proprietà (ha): 0,4

N° totale piante di olivo: 230 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 1

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: Leccino, Frantoio, Grignano, Casaliva, Pendolino, Maurino, Moraiolo, Bianchera, 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):

1480

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,8

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

162

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OIODEIGAJO**

Quantità prodotta (Kg): 162

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 25

Frantoio 25

Bianchera 15

Casaliva 10

Grignano 10

Maurino 5

Moraiolo 5

Pendolino 4

Ascolana 1

### 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: 100,00

Confezione: vetro

latta



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cetrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso 5800  
04010 Sonnino

Frazione:

Località: Frasso

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: +390773949008 - Fax: +390773949008

Cell: +393488918518

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**
- 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): 100 Oliveto di proprietà (ha): 100

N° totale piante di olivo: 20000 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
- alta collina
- pedemontana
- media collina
- 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):

40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

6000

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CETRONE INTENSO**

Quantità prodotta (Kg): 5500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: Itrana % 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cetrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso 5800  
04010 Sonnino

Frazione:

Località: Frasso

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: +390773949008 - Fax: +390773949008

Cell: +393488918518

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**
- 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): 100 Oliveto di proprietà (ha): 100

N° totale piante di olivo: 20000 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
- alta collina
- pedemontana
- media collina
- 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 3 fasi  Ciclo continuo 2 fasi

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

40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

6000

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CETRONE DELICATO**

Quantità prodotta (Kg): 5500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cetrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso 5800  
04010 Sonnino

Frazione:

Località: Frasso

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: +390773949008 - Fax: +390773949008

Cell: +393488918518

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**
- 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): 100 Oliveto di proprietà (ha): 100

N° totale piante di olivo: 20000 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
- alta collina
- pedemontana
- media collina
- 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 3 fasi  Ciclo continuo 2 fasi

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

40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

6000

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CETRONE COLLINE PONTINE DOP**

Quantità prodotta (Kg): 5384

Certificazioni:

COLLINE PONTINE DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Antonio Leuci

Fondatore: Antonio Leuci

C.da Antico del Rosso sn  
70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax:

Cell: 3351817341

info@agricola.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): 1,8

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

### 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

#### Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: coratina, 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):

4700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

600

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CORATINA**

Quantità prodotta (Kg): 460

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Antonio Leuci

Fondatore: Antonio Leuci

C.da Antico del Rosso sn  
70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax:

Cell: 3351817341

info@agricola.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): 1,8

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

### 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: coratina, 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): 4700

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OGLIAROLA BARESE**

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ogliarola 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 10,50 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Antonio Bartolini

Fondatore: Antonio Bartolini

Via Maremma 89

50056 Montelupo Fiorentino

Frazione:

Località:

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 0571590768

Fax:

Cell: 3498880634

antoniobartolini56@gmail.com

www.bartoliniaziendaagricola.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino IGT Sangiovese

### 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):

4

N° totale piante di olivo:

2500

Oliveto in affitto (ha):

6

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 5 in conversione: 5

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 8

### 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: Moraiolo, Frantoio, Leccio

### 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1800

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO EVO BIO IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE**

Quantità prodotta (Kg): 2000 lt

Certificazioni:

IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Moraiolo	70
Frantoio	20
Leccio	10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,50 1 litro: 17,00

0,500 litri: 10,00 2 litri: 17,00

0,750 litri: 13,50 3 litri: 46,5

5 litri: 75,5

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

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 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): 4,49 Oliveto di proprietà (ha): 4,49

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 collina
- 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):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

13

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**KOINE'**

Quantità prodotta (Kg): 700

Certificazioni:

Categoria:

Varietà:	%
Tonda del Matese	80
Frantoiana	10
Leccino	10

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	15,00
0,500 litri:	8,00	2 litri:	
0,750 litri:	12,00	3 litri:	40,00
		5 litri:	

Confezione: vetro  
latta



### 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): 3,2

N° totale piante di olivo: 880 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: Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino, 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):

1150

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14,20

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**COL SAN MARTINO**

Quantità prodotta (Kg): 179

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Frantoio	66
Leccino	20
Pendolino	10
Moraiolo	4

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1987 N° soci:

Titolare/i: Specchia Andrea

Fondatore: Specchia Andrea

Via Carafa 76  
73044 Galatone

Frazione:

Località:

Prov: LE Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0833865500 Fax: 0833865500

Cell: +39 3313585420

andreaspecchia@alice.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 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): 14,62 Oliveto di proprietà (ha): 14,2

N° totale piante di olivo: 750 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 14 in conversione: 0

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: Ogliarola, 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):

10000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

300

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**BIOLOGICA CORSARI**

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %  
Ogliarola 50  
Cellina di Nardò 50

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 12,00 1 litro:

0,500 litri: 19,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: 2004 N° soci:

Titolare/i: Daniela Volpato

Fondatore: Daniela Volpato

Via Beggioni 10

36040 San Germano dei Berici

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax: +390444436731

Cell: +393484113841

daniela\_volpato@libero.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): 1

N° totale piante di olivo: 300 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: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Grignano, 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):

1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

17

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1500

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CA' SANT'ANTONIO**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà:	%
Frantoio	50
Leccino	50

### 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



MAJIA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Forlani Liana

Fondatore:

Via Caravaggio 101  
65125 Pescara

Frazione:

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: +39 085 72452 Fax:

Cell: +39 3291289997

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 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): 6,5 Oliveto di proprietà (ha): 4

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 collina
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Leccino, 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):

30000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4000

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MAJIA**

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Coratina	90
Leccino	10

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:
0,500 litri:	10,00	2 litri:
0,750 litri:	15,00	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



### 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: +39 018 420815

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): 9 Oliveto di proprietà (ha): 7,5  
 N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha): 0,5

### 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 collina
- 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): 50000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 8500

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'Olive  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**EXTREMUM CRU**

Quantità prodotta (Kg): 2500  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero  
 Varietà: %  
 Taggiasca: 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 7,00 1 litro: 22,00  
 0,500 litri: 14,00 2 litri:  
 0,750 litri: 3 litri:  
 5 litri:

Confezione: vetro



### 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: +39 018 420815

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

### 3° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive  
Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**S'CIAPPAU GRAN CRU**

Quantità prodotta (Kg): 2500 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Taggiasca 100

### 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): 7,5

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha): 0,5

### 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 collina

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):

50000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

17

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

8500

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 18,00

0,500 litri: 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri: 75,00

Confezione: vetro

latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 1993 N° soci:

Titolare/i: Ciccolella Giuseppe

Fondatore: Ciccolella Giuseppe

Via Adriano Olivetti, 19

70056 Molfetta

Frazione:

Località:

Prov: Bari Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803387151 - 34 Fax: 0803387151

Cell: 3472265987

info@oliociccolella.it

www.oliociccolella.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): 16 Oliveto di proprietà (ha): 16

N° totale piante di olivo: 7325 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: Coratina, 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12/15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

14000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

### Certificato di Distinzione

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**COPPADORO**

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:



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Giaquinta Sebastiano

Fondatore: Guaiquinta Giuseppe

Via Monti Iblei, 88

97012 Chiaramonte Gulfi

Frazione: c/da Mazzarronello

Località:

Prov: RG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0932921643

Fax:

Cell: 3334490005

info@cinquecolli.it

www.cinquecolli.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

uva da tavola

### 3° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CINQUE COLLI TONDA IBLEA**

Quantità prodotta (Kg): 11000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Tonda Iblea 100

### 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): 30 Oliveto di proprietà (ha): 22

N° totale piante di olivo: 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 collina

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): 120000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 13000

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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Cordoli Erminio

Fondatore: Cordoli Erminio

Via Interrato acqua morta 72

37129 Verona

Frazione:

Località: Belvedere

Prov: VR

Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax: 0458400354

Cell: 3471762362

info@oliodiolivacordoli.it

www.oliodiolivacordoli.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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Pendolino, Coratina, 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):

5975

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

766,6

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

**3° classificato**

**Fruttato Leggero**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**O.E.V.O. CORDIOLI**

Quantità prodotta (Kg): 630

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Favarol 30

Pendolino 10

Coratina 5

Ascolana 5

### 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

### 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: 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: 0458400354

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Pendolino, Coratina, 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):

5975

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

766,6

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CAMPO DELLE MAROGNE**

Quantità prodotta (Kg): 206

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio 70

Grignano 20

Leccino 10

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20  
04024 Gaeta

Frazione: Serapo

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0771462201 - 07 Fax:

Cell: 3277440969 - 328086

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadiqaeta.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 3

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**

patè

**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): 22 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 6000 Oliveto in affitto (ha): 17

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari: 20

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

**Biodinamica** n° ettari: in conversione

**DOP/IGP** n° ettari: 8

### 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:** 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): 120000 Olio acquistato (kg): 13

Olive acquistate (kg): 15000 Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 15000 Produzione olive da mensa

### 1° classificato

**Fruttato Medio**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive DOP/IGP**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DON PASQUALE**

Quantità prodotta (Kg): 3500 lt

Certificazioni:

DOP COLLINE PONTINE

Categoria:

Varietà: %

Itrana 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: 14,00 1 litro:  
0,500 litri: 14,00 2 litri:  
0,750 litri: 65,00 3 litri:  
5 litri: 65,00

**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

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20  
04024 Gaeta

Frazione: Serapo

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0771462201 - 07 Fax:

Cell: 3277440969 - 328086

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadiqaeta.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**  
n° camere 3

**Ristorante**  
n° coperti

**Agriturismo**  
n° camere:

**BB**  
n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**  
patè

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 olive  
 acquisto olive

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

N° totale piante di olivo: 6000 Oliveto in affitto (ha): 17

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari: 20

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

**Biodinamica** n° ettari: in conversione

**DOP/IGP** n° ettari: 8

### 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: 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): 120000 Olio acquistato (kg): 13

Olive acquistate (kg): 15000 Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 15000 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CAIETA

Quantità prodotta (Kg): 3500 lt

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Itrana 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:  
 Titolare/i: De Blasiis Alessandro  
 Fondatore: De Blasiis Alessandro  
 C.da Matina  
 85059 Viggiano  
 Frazione: Matina San Salvatore  
 Località:  
 Prov: PZ Naz: Italia  
 Regione: Basilicata  
 Tel: 3470375530 Fax:  
 Cell:  
 giovannideblasiis@gmail.com



### OSPITALITA'

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

- 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): 1,3  
 N° totale piante di olivo: 500 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 1
- 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Coratina, Frantoio, Rosciola

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- Brucatura a mano
  - Meccanica
  - Bacchiatura
  - Bacchiatura e brucatura a mano
  - Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**
- Tradizionale a presse
  - Ciclo continuo 2 fasi
  - Sinolea
  - Ciclo continuo misto
  - Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 9000
- Olive acquistate (kg):** 700
- Produzione totale di olio (kg):** 700
- Olio acquistato (kg):**
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**ESSENZE DI GIARDINO**

Quantità prodotta (Kg): 180  
 Certificazioni:

**Categoria:** Fruttato Medio

**Varietà:**

Varietà	%
Frantoio	35
Coratina	30
Rosciola	35

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	10,00	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: 1990 N° soci:  
 Titolare/i: De Carlo Francesco e Marina  
 Fondatore: De Carlo Saverio  
 Via XXIV Maggio 54/b  
 70020 Bitritto



### OSPITALITA'

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

Frazione:  
 Località:  
 Prov: BA Naz: Italia  
 Regione: Puglia

Tel: +39080630767 Fax: +39080631234  
 Cell:

info@oliodecarlo.com  
 www.oliodecarlo.com

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

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica n° ettari: 70 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari: 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali: Ogliarola, 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): 50000  
 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

### 1° classificato

Fruttato Intenso  
 CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
 DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**TENUTA ARCAMONE**

Quantità prodotta (Kg): 10000  
 Certificazioni:  
 Dop Terra di Bari - Bitonto

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso  
 Varietà: %  
 Coratina 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1990 N° soci:  
 Titolare/i: De Carlo Francesco e Marina  
 Fondatore: De Carlo Saverio  
 Via XXIV Maggio 54/b  
 70020 Bitritto



### OSPITALITA'

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

Frazione:  
 Località:  
 Prov: BA Naz: Italia  
 Regione: Puglia

Tel: +39080630767 Fax: +39080631234  
 Cell:

info@oliodecarlo.com  
 www.oliodecarlo.com

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

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 70 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Ogliarola, 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):** 500000
- Olive acquistate (kg):** 65000
- Produzione totale di olio (kg):** 65000
- Olio acquistato (kg):** 13
- Resa in olio (%):** 13
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Intenso**  
**CATEGORIA** Olio Extra vergine d'Oлива  
**Monovarietale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**TENUTA TORRE DI MOSSA**

Quantità prodotta (Kg): 20000  
 Certificazioni:  
 Dop Terra di Bari - Bitonto

Categoria: Fruttato Intenso  
 Varietà: %  
 Coratina 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 15,00

1 litro:	2 litri:
0,500 litri:	3 litri:
0,750 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: 2004 N° soci:

Titolare/i: Segoloni Romina

Fondatore: Decimi Graziano

Via Prigionieri, 19  
06080 Bettona

Frazione:

Località:

Prov: Perugia Naz: Italia

Regione: Umbria

Tel: 075987304

Fax:

Cell: 3405120876

info@oliodecimi.it

www.decimi.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): 16 Oliveto di proprietà (ha): 2,5

N° totale piante di olivo: 3500 Oliveto in affitto (ha): 10,2

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 16 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Moraiolo, Frantoio, San Felice, 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):

55000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,8

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

7000

**3° classificato**

**Fruttato Medio**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**EMOZIONE**

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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Degiovanni Andrea

Fondatore: Degiovanni Andrea

Via Mazzacotto, 71  
01019 Vetralla

Frazione:

Località:

Prov: VT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 3388857418 Fax:

Cell:

az.degiovanni@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
  - 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): 8,5 Oliveto di proprietà (ha):  
 N° totale piante di olivo: 900 Oliveto in affitto (ha): 8,5

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 8 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** monovarietale caninese

### 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): 7000  
 Produzione totale di olio (kg): 7000
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 12-14  
 Produzione olive da mensa



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OLIO SUPREMO DEGA'**

Quantità prodotta (Kg): 5000 lt  
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %  
caninese 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	11,00	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



### 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: +39 328 0555013

delrebene@gmail.com

www.delrebene.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

sab/dom 15.30-18.30

Altri prodotti

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): 22,5 Oliveto di proprietà (ha): 2,6

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 22 in conversione:

Biodinamica n° ettari: 3 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 collina

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):

4800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

787

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DEL REBENE DOP

Quantità prodotta (Kg): 576,400 kg

Certificazioni:

DOP VENETO EUGANEI E BERICI

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Rasara 40

Leccino 40

Pendolino 20

### 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

### 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: 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: +39 328 0555013

delrebene@gmail.com

www.delrebene.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

sab/dom 15.30-18.30

Altri prodotti

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): 22,5 Oliveto di proprietà (ha): 2,6

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 22 in conversione:

Biodinamica n° ettari: 3 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 collina

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):

4800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

787

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DEL REBENE MONOCULTIVAR RASARA**

Quantità prodotta (Kg): 137 kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Rasara 100

### 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

### 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: 2003 N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore: Di Giacomo Sandro

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

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 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): 12

Oliveto di proprietà (ha):

6

N° totale piante di olivo: 1000

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: 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):

45000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

3400

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro:

0,500 litri: 5,00 2 litri:

0,750 litri: 9,00 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore: Di Giacomo Sandro

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

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):

12

Oliveto di proprietà (ha):

6

N° totale piante di olivo:

1000

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: 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):

45000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

3400

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DI GIACOMO SANDRO BIO**

Quantità prodotta (Kg): 1040

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Dritta 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 9,00 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore: Di Giacomo Sandro

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

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 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):

12

Oliveto di proprietà (ha):

6

N° totale piante di olivo:

1000

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: 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):

45000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

3400

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DI GIACOMO SANDRO 100% ITALIANO**

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Dritta 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,50 1 litro:

0,500 litri: 5,50 2 litri:

0,750 litri: 7,50 3 litri:

5 litri: 45,00

Confezione: latta

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: 1987 N° soci:

Titolare/i: Caccese Lorenzo

Fondatore:

Contrada San Giuseppe  
82020 Paduli

Frazione: Contr. San Giuseppe

Località:

Prov: BN Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: +39 082 4928154 Fax: +39 082 448200

Cell: +39 3383234004

info@oliocaccese.it

www.oliocaccese.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): 13  
 N° totale piante di olivo: 5000 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:** Ortice, Leccio del Corno

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- Brucatura a mano
  - Bacchiatura
  - Meccanica
  - Bacchiatura e brucatura a mano
  - Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**
- Tradizionale a presse
  - Ciclo continuo 2 fasi
  - Sinolea
  - Ciclo continuo misto
  - Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 20000
- Olive acquistate (kg):** 2000
- Produzione totale di olio (kg):** 2000
- Olio acquistato (kg):** 11
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**LECCIO DEL CORNO**

Quantità prodotta (Kg): 2000  
 Certificazioni:

**Categoria:** Fruttato Intenso

**Varietà:**

Varietà	%
Leccio del Corno	90
Pendolino	10

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	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**
- sottovuoto con galleggi**

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni**
- filtrazione a cotone**



### 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: +39 347 5209882 Fax:

Cell: +39 348 9356978

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

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): 12 Oliveto di proprietà (ha): 12

N° totale piante di olivo: 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Oglierola di Lecce, Cellina di Nardò, 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):

37500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

8

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**NEO EVO**

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Cellina di Nardò 55

Leccino 25

Oglierola 20

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,00 1 litro: 15,00

0,500 litri: 10,00 2 litri: 40,00

0,750 litri: 15,00 3 litri: 45,00

5 litri: 55,00

Confezione: vetro

latta



### 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: +39 347 5209882 Fax:

Cell: +39 348 9356978

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 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): 12

N° totale piante di olivo: 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Oglierola di Lecce, Cellina di Nardò, 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):

37500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

8

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

3000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PESCOPIANE**

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Oglierola 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,20 1 litro: 11,00

0,500 litri: 7,00 2 litri: 30,00

0,750 litri: 11,00 3 litri: 50,00

5 litri: 50,00

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

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Cappelli Giovanni

Fondatore: Cappelli Giovanni

Via di Santa Maria a Marignolle n°34  
50124 Firenze

Frazione:

Località:

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: Fax:

Cell: 3332667008

[giovannicappelli@hotmail.it](mailto:giovannicappelli@hotmail.it)

[www.giovannicappelli.it](http://www.giovannicappelli.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): 18,9 Oliveto di proprietà (ha): 21

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 16,9

### 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: Fiorentino (Correggiolo), Frantoio, Moraiolo, Manzina, Rossellino

### 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):

600 Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MARIGNOLLE ORO**

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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Cappelli Giovanni

Fondatore: Cappelli Giovanni

Via di Santa Maria a Marignolle n°34  
50124 Firenze

Frazione:

Località:

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: Fax:

Cell: 3332667008

[giovannicappelli@hotmail.it](mailto:giovannicappelli@hotmail.it)

[www.giovannicappelli.it](http://www.giovannicappelli.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): 18,9 Oliveto di proprietà (ha): 21

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 16,9

### 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: Fiorentino (Correggiolo), Frantoio, Moraiolo, Manzina, Rossellino

### 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):

600 Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MARIGNOLLE NERO**

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. GORGONI RODOLFO



## OLIVERO

### AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Gorgoni Rodolfo

Fondatore: Gorgoni Rodolfo

Via Peschiera, 23/b  
73020 Cutrofiano

Frazione:

Località:

Prov: LC Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0836512551 Fax:

Cell: 3388707961

rgorgoni@hotmail.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 Oliveto di proprietà (ha): 0,61  
 N° totale piante di olivo: 300 Oliveto in affitto (ha): 1,4

### 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Cellina di Nardò

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- Brucatura a mano
  - Bacchiatura
  - Meccanica
  - Bacchiatura e brucatura a mano
  - Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**
- Tradizionale a presse
  - Sinolea
  - Ciclo continuo misto
  - Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 7000
- Olive acquistate (kg):** 400
- Produzione totale di olio (kg):** 400
- Olio acquistato (kg):** 6-7
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OLIVERO**

Quantità prodotta (Kg): 400 lt  
 Certificazioni:

**Categoria:**

**Varietà:** %  
 Cellina di Nardò 100

### 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: 50,00 |
|              |      | 5 litri: 80,00 |
- 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

Anno fondazione: 2009 N° soci:

Titolare/i: Iemolo Thierry

Fondatore: Iemolo Thierry

Via Milano 129  
97019 Vittoria

Frazione:

Località:

Prov: RG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0932802703 - 33 Fax: 0932999296

Cell: 3401486507

info@tenutaiemolo.it

www.tenutaiemolo.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): 30 Oliveto di proprietà (ha): 27  
 N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 27 in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 7

### 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Moresca, 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):** 120000
- Olive acquistate (kg):** 14000
- Produzione totale di olio (kg):** 14000
- Olio acquistato (kg):** 11
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive DOP/IGP**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**SIRE' SELEZIONE IBLEA**

Quantità prodotta (Kg): 5000  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

**Categoria:** Fruttato Medio  
**Varietà:** %  
 Tonda Iblea 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 7,5 1 litro:  
 0,500 litri: 10,5 2 litri:  
 0,750 litri: 14,5 3 litri:  
 5 litri: 74,00

**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

Anno fondazione: 2009 N° soci:

Titolare/i: Iemolo Thierry

Fondatore: Iemolo Thierry

Via Milano 129  
97019 Vittoria

Frazione:

Località:

Prov: RG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0932802703 - 33 Fax: 0932999296

Cell: 3401486507

info@tenutaiemolo.it

www.tenutaiemolo.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): 30 Oliveto di proprietà (ha): 27  
 N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 27 in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 7

### 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Moresca, 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):** 120000
- Olive acquistate (kg):** 14000
- Produzione totale di olio (kg):** 14000
- Olio acquistato (kg):** 11
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**SIRE' MONOCULTIVAR BIO**

Quantità prodotta (Kg): 1597 lt

**Certificazioni:**  
 DOP MONTI IBLEI, Valle dell'Irmino

Da agricoltura biologica (certificata)

**Categoria:** Fruttato Medio

**Varietà:**

Varietà	%
Tonda Iblea	40
Moresca	60

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00	1 litro:	
0,500 litri:	10,00	2 litri:	
0,750 litri:	14,00	3 litri:	
		5 litri:	72,00

**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 COLLE



## VERDE DEL COLLE

### AZIENDA

Anno fondazione: 1994 N° soci:

Titolare/i: Paoletti Flavia

Fondatore: Paoletti Flavia

Via Montisoni,35

Bagno a Ripoli

Frazione: Antella

Località:

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 055621551

Fax:

Cell: 3206226857

info@oliodelcolle.com

www.oliodelcolle.com



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere: 3

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**

frutta di stagione, 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): 18

Oliveto di proprietà (ha): 12

N° totale piante di olivo: 5000

Oliveto in affitto (ha): 6

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari:

**Biologica** n° ettari: 18 in conversione:

**Biodinamica** n° ettari: in conversione

**DOP/IGP** n° ettari: 18

### 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: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Americano, 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):

60000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

7000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VERDE DEL COLLE**

Quantità prodotta (Kg): 2600 kg

Certificazioni:

TOSCANO IGP COLLINE DI FIRENZE

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Moraiolo 50

Frantoio 45

Leccino 5

### 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

latta

### 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: 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 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): 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 collina

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):

6844,70

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

862,8

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MONOCULTIVAR GRIGNANO MONOV**

Quantità prodotta (Kg): 650 kg

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 6,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta



## 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 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): 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 collina

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):

6844,70

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

862,8

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MONOCULTIVAR GRIGNANO**

Quantità prodotta (Kg): 650 kg

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 100

### 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



# Az. Agr. Il Roncal



## OLIO EVO IL RONCAL

### AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Martina Moreale

Fondatore: Roberto Zorzettig

Via Fornalis 148

33043 Cividale del Friuli

Frazione:

Località: Cividale del Friuli

Prov: UD

Naz: Italia

Regione: Friuli Venezia Giulia

Tel: +390432730138 Fax: +390432701984

Cell:

info@ilroncal.it

www.ilroncal.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb: 10

Si accettano visitatori

lun-sab 9,00/17,00

Altri prodotti

vino e grappa

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): 200000 Oliveto di proprietà (ha): 10000

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bianchera, Frantoio, Maurino, 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

350

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO EVO IL RONCAL**

Quantità prodotta (Kg): 350

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Bianchera 40

Leccino 25

Frantoio 15

Pendolino 10

Maurino 10

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1963 N° soci:

Titolare/i: Brigato Pietro

Fondatore: Brigato Pietro

Via Castellaro

36020 Castegnero

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell: +39 348 4090750

ilrovere@ilrovere.net

www.ilrovere.net



### 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): 21 Oliveto di proprietà (ha): 1,8

N° totale piante di olivo: 600 Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina

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):

2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14,8

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

370

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**IL ROVERE**

Quantità prodotta (Kg): 403

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 40

Frantoio 30

Leccino 30

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,50 1 litro:

0,500 litri: 11,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

bag in box



## SELEZIONI CORATINA

### AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazzo - Terlizzi km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 - 34 Fax: 0802143661

Cell:

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):

25

N° totale piante di olivo: 7000

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: Coratina, Ogliarola, Picholine, FS17

### 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 qli

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

300 qli



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SELEZIONI CORATINA**

Quantità prodotta (Kg): 20000

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Coratina 100

### 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

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



## SELEZIONI ARMONIA

### AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazzo - Terlizzi km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 - 34 Fax: 0802143661

Cell:

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):

25

N° totale piante di olivo: 7000

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: Coratina, Ogliarola, Picholine, FS17

### 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 qli

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

300 qli

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 Medio**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SELEZIONI ARMONIA**

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

FS17 80

Pasola 20

### 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



## SELEZIONI FAVOLOSA

### AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazzo - Terlizzi km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 - 34 Fax: 0802143661

Cell:

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):

25

N° totale piante di olivo: 7000

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: Coratina, Ogliarola, Picholine, FS17

### 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 qli

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

300 qli

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SELEZIONI FAVOLOSA

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

FS17 100

### 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

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



BIO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazzo - Terlizzi km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 - 34 Fax: 0802143661

Cell:

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):

25

N° totale piante di olivo: 7000

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: Coratina, Ogliarola, Picholine, FS17

## 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 qli

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

300 qli

## 1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIO

Quantità prodotta (Kg): 1300

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Picholine 100

## 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



## SELEZIONI OGLIAROLA

### AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazzo - Terlizzi km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 - 34 Fax: 0802143661

Cell:

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): 25

N° totale piante di olivo: 7000

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: Coratina, Ogliarola, Picholine, FS17

### 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 qli

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

300 qli

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SELEZIONI OGLIAROLA

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ogliarola barese 100

### 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

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



# Az. Agr. Lombardo



## FIORE DEL BELICE

### AZIENDA

Anno fondazione: 1928 N° soci:

Titolare/i: Lombardo Francesco

Fondatore: Lombardo Francesco

Via Regina Elena 22

91021 Campobello di Mazara

Frazione:

Località:

Prov: TP Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: +39 092 448368 Fax:

Cell: +39 092 448432

info@aziendaagricolalombardo.it

www.aziendaagricolalombardo.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-sab 9.00-13.00/15.00-19.00

Altri prodotti

limoni, mandarini, arance

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): 47 Oliveto di proprietà (ha): 30

N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione: 47

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: 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):

107000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

17

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

19000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**FIORE DEL BELICE**

Quantità prodotta (Kg): 19000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara del Belice 100

### 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: 13,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

bag in box



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Luigi Massussi

Fondatore: Luigi Massussi

Via Bonomelli, 60/c  
25043 Iseo

Frazione:

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: 0309822954

Fax: 0309822954

Cell: 3899883669

info@massussifranciacorta.it

www.massussifranciacorta.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

ven,sab,dom 10.00-12.00 / 1

5.00-12.00

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):

8,5

Oliveto di proprietà (ha):

3,5

N° totale piante di olivo:

800

Oliveto in affitto (ha):

0

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 3 in conversione: 2

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

### 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

9

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BIO MASSUSSI**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 50

Frantoio 35

sbresa 10

Pendolino 5

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 11,00 1 litro:

0,500 litri: 21,00 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



## MOLINAZZO BIO BIANCOLILLA

### AZIENDA

Anno fondazione: 2002 N° soci:

Titolare/i: Gaspare Milazzo

Fondatore:

C/da Rocca di Mendola  
92028 Naro

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0922959286 Fax: 0922957291

Cell:

info@feudodellamariandola.it

www.feudodallamariandola.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
  - 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): 25,86 Oliveto di proprietà (ha): 0,6  
 N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 25,21

### 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:** Nocellara del Belice, 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):** 15000
- Olive acquistate (kg):** 30000
- Produzione totale di olio (kg):** 30000
- Olio acquistato (kg):** 18
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa**

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Leggero**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MOLINAZZO BIO BIANCOLILLA**

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



## MOLINAZZO BIO NOCELLARA

### AZIENDA

Anno fondazione: 2002 N° soci:

Titolare/i: Gaspare Milazzo

Fondatore:

C/da Rocca di Mendola  
92028 Naro

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0922959286 Fax: 0922957291

Cell:

info@feudodellamariandola.it

www.feudodallamariandola.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
  - 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): 25,86 Oliveto di proprietà (ha): 0,6  
 N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 25,21

### 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: Nocellara del Belice, 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): 15000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 30000  
 Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 18  
 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Leggero**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MOLINAZZO BIO NOCELLARA**

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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1992 N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via W. Amadeu Mozart 140  
76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax: +39 088 395385

Cell: +39 347 0625340

oliomonterisi@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
  - 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): 5 Oliveto di proprietà (ha): 3  
N° totale piante di olivo: 980 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 collina
- 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): 24000  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 2000

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

**3° classificato**

**Fruttato Intenso**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MONTERISI BIO**

Quantità prodotta (Kg): 900  
Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %  
Coratina 100

### 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  
latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 1992 N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via W. Amadeu Mozart 140  
76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax: +39 088 395385

Cell: +39 347 0625340

oliomonterisi@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
  - 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): 5 Oliveto di proprietà (ha): 3  
 N° totale piante di olivo: 980 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 collina
- 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): 24000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 2000

Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 12  
 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MOTERISI FRUTTATO VERDE**

Quantità prodotta (Kg): 600  
 Certificazioni:

Categoria:  
 Varietà: %  
 Coratina 100

### 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:

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



## CRU BIO

### AZIENDA

Anno fondazione: 1992 N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via W. Amadeu Mozart 140  
76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax: +39 088 395385

Cell: +39 347 0625340

oliomonterisi@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
  - 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): 5 Oliveto di proprietà (ha): 3  
 N° totale piante di olivo: 980 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 collina
- 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): 24000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 2000

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**CRU BIO**

Quantità prodotta (Kg): 500  
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %  
 Coratina 100

### 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  
latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 1995 N° soci:

Titolare/i: Depalo Michele

Fondatore: Depalo Michele

Via S. Daconto, 41  
70054 Giovinazzo

Frazione: C.da Rufolo

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803944722 Fax: 0803944722

Cell: 3484769603

orodirufolo@hotmail.it

www.orodirufolo.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): 5 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 900 Oliveto in affitto (ha): 5

### 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

#### Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola barese

### 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 (%):

12,5

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

4000 lt

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

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ORO DI RUFOLO OGLIAROLA BARESE

Quantità prodotta (Kg): 2400 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ogliarola 100

### 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: 10,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: 1995 N° soci:

Titolare/i: Depalo Michele

Fondatore: Depalo Michele

Via S. Daconto, 41  
70054 Giovinazzo

Frazione: C.da Rufo

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803944722 Fax: 0803944722

Cell: 3484769603

orodirufolo@hotmail.it

www.orodirufolo.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): 5 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 900 Oliveto in affitto (ha): 5

### 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola barese

### 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 (%):

12,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4000 lt

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ORO DI RUFOLO DON GAUDIO**

Quantità prodotta (Kg): 500 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 80

Ogliarola 20

### 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: 10,00 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



## ORO DI RUFOLO CORATINA

### AZIENDA

Anno fondazione: 1995 N° soci:

Titolare/i: Depalo Michele

Fondatore: Depalo Michele

Via S. Daconto, 41  
70054 Giovinazzo

Frazione: C.da Rufolo

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803944722 Fax: 0803944722

Cell: 3484769603

orodirufolo@hotmail.it

www.orodirufolo.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
  - 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): 5 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 900 Oliveto in affitto (ha): 5

### 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

#### Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola barese

### 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):

12,5

Olive acquistate (kg):

4000 lt

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

4000 lt

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ORO DI RUFOLO CORATINA**

Quantità prodotta (Kg): 1100

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

### 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: 10,00 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



# AZ. AGR. PAGANELLI ELVIRA CAPONETTI



## CAPONETTI SABINA DOP

### AZIENDA

Anno fondazione: 1886 N° soci:

Titolare/i: Elvira Caponetti

Fondatore:

Via Provinciale, 49  
00017 Nerola

Frazione:

Località:

Prov: RM Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0774683283 Fax: 0774683343

Cell:

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): Oliveto di proprietà (ha): 60

N° totale piante di olivo: 18000 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 60

### 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, frantoio, caboncella, 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):

120000

Olio acquistato (kg):

19

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

21000

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**CAPONETTI SABINA DOP**

Quantità prodotta (Kg): 20000 It

Certificazioni:  
SABINA DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Leccino	30
Frantoio	10
Pendolino	30
Carboncella	30

### 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: 9,00	3 litri:
	5 litri: 50,00

Confezione: vetro  
latta



## CAPONETTI

### AZIENDA

Anno fondazione: 1886 N° soci:

Titolare/i: Elvira Caponetti

Fondatore:

Via Provinciale, 49  
00017 Nerola

Frazione:

Località:

Prov: RM Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0774683283 Fax: 0774683343

Cell:

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): Oliveto di proprietà (ha): 60

N° totale piante di olivo: 18000 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 60

### 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, frantoio, caboncella, 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):

120000

Olio acquistato (kg):

19

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

21000

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**CAPONETTI**

Quantità prodotta (Kg): 20000 It  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Leccino	30
Frantoio	10
Pendolino	10
Carboncella	40
Salviana	10

### 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: 9,00	3 litri:
	5 litri: 50,00

Confezione: vetro  
latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 1989 N° soci:

Titolare/i: Palusci Marina

Fondatore:

Via Fonte Gallo 2  
65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 3392285185 Fax: +39085971509

Cell: +393392285185

info@olivetopendone.com

www.olivetopendone.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, ceci neri, pomodoro

### 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): 26 Oliveto di proprietà (ha): 8

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8

Biologica n° ettari: 8 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: Dritta, Intosso, Leccio, Leccino, 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):

120000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,80

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

19000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIOMANIA**

Quantità prodotta (Kg): 5000 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 60

Leccino 30

Pendolino 10

### 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: 50,00

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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1989 N° soci:

Titolare/i: Palusci Marina

Fondatore:

Via Fonte Gallo 2  
65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 3392285185 Fax: +39085971509

Cell: +393392285185

info@olivetopependone.com

www.olivetopependone.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, ceci neri, pomodoro

**3° classificato**

**Fruttato Intenso**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive  
Monovarietale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**L'UOMO DI FERRO**

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 100

### 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): 26 Oliveto di proprietà (ha): 8

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8

Biologica n° ettari: 8 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: Dritta, Intosso, Leccio, Leccino, 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):

120000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,80

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

19000

### 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



## EVO BLEND

### AZIENDA

Anno fondazione: 1989 N° soci:

Titolare/i: Palusci Marina

Fondatore:

Via Fonte Gallo 2  
65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 3392285185 Fax: +39085971509

Cell: +393392285185

info@olivetoependone.com

www.olivetoependone.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, ceci neri, pomodoro

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): 26 Oliveto di proprietà (ha): 8

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8

Biologica n° ettari: 8 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: Dritta, Intosso, Leccio, Leccino, 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):

120000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,80

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

19000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**EVO BLEND**

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 60

Leccio 40

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 6,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri: 40,00

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



### 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: +390458658180 Fax: +390458650300

Cell:

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

Altri prodotti

MIELE, ERBE OFFICINALI

### 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): 38,4 Oliveto di proprietà (ha): 6,65

N° totale piante di olivo: 2200 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 38 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, Leccino, Pendolino, Maurino

### 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

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

### 1° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO PERNIGO - SELEZIONE DEORUM

Quantità prodotta (Kg): 1600

Certificazioni:

OLIO PERNIGO - SELEZIONE DEORUM

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 40

Favarol 27

Leccino 15

Frantoio 10

Pendolino 8

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 7,00 1 litro:

0,500 litri: 13,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



## RAMARA'

### 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

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): 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 collina

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

5000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RAMARA'

Quantità prodotta (Kg): 1500 lt

Certificazioni:  
DOP CILENTO

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 90

Ogliarola 10

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Monzo Davide

Fondatore: Monzo Davide

Via Portararo 32

84040 Casal Velino

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: +39 0974 907384 Fax: +39 0974 90738

Cell: +39 347 2301542

monzo.germano@tiscali.it

www.oliodelcento.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

sott'oli e miele

### 3° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LAPIS

Quantità prodotta (Kg): 2000 lt

Certificazioni:

CILENTO

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Pisciottana 100

### 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: 10000

Oliveto in affitto (ha): 35

### 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: Salella, Pisciottana

### 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

8-10

Olive acquistate (kg):

2500

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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Monzo Davide

Fondatore: Monzo Davide

Via Portararo 32

84040 Casal Velino

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: +39 0974 907384 Fax: +39 0974 90738

Cell: +39 347 2301542

monzo.germano@tiscali.it

www.oliodelcento.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

sott'oli e miele

### 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:

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: Salella, Pisciotana

### 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

8-10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

2500

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RUPE

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Cammarotana 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Monzo Davide

Fondatore: Monzo Davide

Via Portararo 32

84040 Casal Velino

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: +39 0974 907384 Fax: +39 0974 90738

Cell: +39 347 2301542

monzo.germano@tiscali.it

www.oliodelcento.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

sott'oli e miele

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:

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: Salella, Pisciotana

### LAVORAZIONE

Raccolta:

Brucatura a mano

Bacchiatura

Meccanica

Bacchiatura e brucatura a mano

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:

Tradizionale a presse

Ciclo continuo 2 fasi

Sinolea

Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 3 fasi

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

8000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

8-10

Olive acquistate (kg):

2500

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MAGNETE DOP CILENTO**

Quantità prodotta (Kg): 2000 lt

Certificazioni:

CILENTO

Categoria:

Fruttato Medio

Varietà:

%

Salella

100

### 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



### 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

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): 105 Oliveto di proprietà (ha): 35

N° totale piante di olivo: 15000 Oliveto in affitto (ha): 70

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 15

Biologica n° ettari: 90 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 14

### 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: Bosana, Semidana, 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):

400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

400

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CORAX**

Quantità prodotta (Kg): 40000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 90

Semidana 10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 12,00

0,500 litri: 7,00 2 litri: 24,00

0,750 litri: 3 litri: 24,00

5 litri: 30,00

Confezione: vetro

latta



### 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 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): 10,5 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 collina

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

### 3° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE PASSIONI

Quantità prodotta (Kg): 550

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccio 40

Frantoio 30

Grignano 25

Favarol 5

### 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: 60,00

5 litri: 100,00

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



## OLIO EVO BLEND

### 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 bio

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): 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

### 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

6500

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni  
 filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO EVO BLEND**

Quantità prodotta (Kg): 6500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Leccino	29
Frantoio	13
Carboncella	11
pendolino, rosciola, morai	15
coroncina, lea, peranzana	32

### 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: 10,00	3 litri: 30,00
	5 litri: 45,00

Confezione: vetro  
latta



### 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 bio

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): 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

### 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

6500

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MONOCULTIVAR TENERA ASCOLANA**

Quantità prodotta (Kg): 500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Ascolana 100

### 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: 50,00

5 litri: 80,00

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

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Eugenia Gino

Fondatore: Graziella Salamone

Via Diodoro Siculo 2  
92100 Agrigento

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: +39 092 223878 Fax: +39 092 223878

Cell: +39 393 4103116

info@oliocarbonia.it

www.oliocarbonia.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
sab/dom 10,00-16,00
- Altri prodotti**  
mandorle, grano duro

- 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): 10,8 Oliveto di proprietà (ha): 7

N° totale piante di olivo: 1650 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 7 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
- alta collina
- pedemontana
- media collina
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Biancolilla, Nocellara B., Cerasuola, Coratina, Giarrappa

### LAVORAZIONE

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

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

347,74

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4074

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**CARBONIA CERASUOLA**

Quantità prodotta (Kg): 560

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Cerasuola 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,80 1 litro: 11,00

0,500 litri: 6,10 2 litri: 29,00

0,750 litri: 8,50 3 litri: 47,00

5 litri: 47,00

Confezione: vetro  
latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Eugenia Gino

Fondatore: Graziella Salamone

Via Diodoro Siculo 2  
92100 Agrigento

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: +39 092 223878 Fax: +39 092 223878

Cell: +39 393 4103116

info@oliocarbonia.it

www.oliocarbonia.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
sab/dom 10,00-16,00
- Altri prodotti**  
mandorle, grano duro

- 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): 10,8 Oliveto di proprietà (ha): 7

N° totale piante di olivo: 1650 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 7 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: Biancolilla, Nocellara B., Cerasuola, Coratina, Giarrappa

### 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):

347,74

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4074

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**CARBONIA BIANCOLILLA**

Quantità prodotta (Kg): 1062 kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %  
Biancolilla 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,80 1 litro: 11,00

0,500 litri: 6,10 2 litri: 29,00

0,750 litri: 8,50 3 litri: 47,00

5 litri: 47,00

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

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Eugenia Gino

Fondatore: Graziella Salamone

Via Diodoro Siculo 2  
92100 Agrigento

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: +39 092 223878 Fax: +39 092 223878

Cell: +39 393 4103116

info@oliocarbonia.it

www.oliocarbonia.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
sab/dom 10,00-16,00
- Altri prodotti**  
mandorle, grano duro

- 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): 10,8 Oliveto di proprietà (ha): 7

N° totale piante di olivo: 1650 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 7 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: Biancolilla, Nocellara B., Cerasuola, Coratina, Giarraffa

### 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):

347,74

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4074

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**CARBONIA CORATINA**

Quantità prodotta (Kg): 1013

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,80 1 litro: 11,00

0,500 litri: 6,10 2 litri: 29,00

0,750 litri: 8,50 3 litri: 47,00

5 litri: 47,00

Confezione: vetro

latta



### 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 collina

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

Olio acquistato (kg):

1000

Resa in olio (%):

20

Olive acquistate (kg):

200

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

200

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SAN DIONIGI**

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Favarol 20

Leccino 20

Frantoio 10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 10 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



## VERDE

### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Carmelo Scarciglia

Fondatore: Carmelo Scarciglia

Via Pirandello, 1

74020 Avetrana

Frazione: Avetrana

Località:

Prov: TA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0999704064 Fax:

Cell: 3477254890

carmelo@tenutacaneddi.it

www.tenutacaneddi.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 6

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb: 6

**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): 36,3 Oliveto di proprietà (ha): 1,95

N° totale piante di olivo: 7300 Oliveto in affitto (ha): 34,35

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari:

**Biologica** n° ettari: 25 in conversione: 12

**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: cellina di nardò, cima di melfi, coratina, 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): 33000 Olio acquistato (kg): 9

Resa in olio (%): 3171

Olive acquistate (kg): Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VERDE**

Quantità prodotta (Kg): 732

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Cellina di Nardò 50

Cima di Melfi 50

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,20 1 litro:

0,500 litri: 11,20 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



## ARANCIO

### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Carmelo Scarciglia

Fondatore: Carmelo Scarciglia

Via Pirandello, 1

74020 Avetrana

Frazione: Avetrana

Località:

Prov: TA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0999704064 Fax:

Cell: 3477254890

carmelo@tenutacaneddi.it

www.tenutacaneddi.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 6

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb: 6

**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): 36,3 Oliveto di proprietà (ha): 1,95

N° totale piante di olivo: 7300 Oliveto in affitto (ha): 34,35

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari:

**Biologica** n° ettari: 25 in conversione: 12

**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: cellina di nardò, cima di melfi, coratina, 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): 33000 Olio acquistato (kg): 9

Resa in olio (%): 3171

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ARANCIO**

Quantità prodotta (Kg): 687 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Cellina di Nardò 70

Frantoio 15

Coratina 15

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,20 1 litro:

0,500 litri: 11,20 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: 1978 N° soci:

Titolare/i: Stefano Mancinelli

Fondatore: Giancarlo Soverchia

Via Roma 62

60030 Morro d'Alba

Frazione:

Località:

Prov: AN Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: 073163021 Fax: 073163521

Cell: 3356113644

info@mancinellivini.it

www.mancinellivini.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 5

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**

vino e grappe

### 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): 62 Oliveto di proprietà (ha): 6,5

N° totale piante di olivo: 2500 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Raggiolo, Frantoio, Leccino, Raggia

### 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):

22500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

2600

Produzione totale di olio (kg):

### 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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**TERRE DEI GOTI OLIO EVO**

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Raggia 100



### AZIENDA

Anno fondazione: 1991 N° soci:

Titolare/i: Morena Valerio

Fondatore: Morena Valerio

Loc. Colle Bello

02040 Configni

Frazione: Colle Bello

Località: Colle Bello

Prov: RI Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 067096413 Fax: 067000761

Cell: 3333905909

tenutacollebello@tiscali.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): 6 Oliveto di proprietà (ha): 4,5

N° totale piante di olivo: 450 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

### 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):

3300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

520

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TENUTA COLLE BELLO

Quantità prodotta (Kg): 520

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Carboncella 10

Frantoio 65

Leccino 20

Pendolino 4

Maurino 1

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00 1 litro:

0,500 litri: 16,00 2 litri:

0,750 litri: 23,00 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2009 N° soci:

Titolare/i: Vaccarella Monica

Fondatore:

Strada per Montecchio 6  
37127 Avesa

Frazione: Loc. Spigolo

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**  
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): 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1176

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,5

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**VACCARELLA MONICA DOP**

Quantità prodotta (Kg): 565,50 litri

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà:	%
Grignano	25
Favarol	25
Casaliva	2,5
Pendolino	12,5
Leccio	12,5
Leccio del Corno	10
Frantoio	12,5

### 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: 18,00	3 litri:
	5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Vicentini Agostino

Fondatore: Vicentini Agostino

Via C. Battisti, 62

37030 Colognola ai Colli

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457650539 Fax:

Cell: 3489119861

vicentini@vicentini.com



### 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): 3 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 500 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: grignano, 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):

6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

600 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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VICENTINI AGOSTINO**

Quantità prodotta (Kg): 600 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 80

Frantoio 10

Leccino 10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro:

0,500 litri: 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



### 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: +390835332568 - Fax:

Cell: +393386079006

[giovanni.marvulli@yahoo.it](mailto:giovanni.marvulli@yahoo.it)



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pasta biologica di grano e farro

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): 92 Oliveto di proprietà (ha): 25

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 25 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: 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):

28200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,9

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

3638

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CENZINO OGLIAROLA DEL BRADANO**

Quantità prodotta (Kg): 2687 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ogliarola del Bradano 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro:

0,500 litri: 7,00 2 litri:

0,750 litri: 10,00 3 litri: 26,00

5 litri: 42,50

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

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: +390835332568 - Fax:

Cell: +393386079006

[giovanni.marvulli@yahoo.it](mailto:giovanni.marvulli@yahoo.it)



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pasta biologica di grano e farro

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): 92 Oliveto di proprietà (ha): 25

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 25 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: 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):

28200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,9

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

3638

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CENZINO CORATINA**

Quantità prodotta (Kg): 1285

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

### 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: 30,00

5 litri: 50,00

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



DIANA

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Diana Biagio

Fondatore: Diana Biagio

C. da Mileo  
87010 Saracena

Frazione:

Località:

Prov: CS Naz: Italia

Regione: Calabria

Tel: 0981-349148 Fax:

Cell: 0981-349148

info@aziendaagricoladiaa.it

agricoladiana.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Previo appuntamento

Altri prodotti

Moscato di Saracena

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): 20 Oliveto di proprietà (ha): 9

N° totale piante di olivo: 400 Oliveto in affitto (ha):



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DIANA

Quantità prodotta (Kg): 8000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Roggianella 30

Coratina 30

Biancolilla 20

Nocellara 20

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 9 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: Roggianella, Coratina, Biancolilla, 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):

100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 800

### 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: 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: +39 045 8000294 Fax:

Cell: +39 335 6815909

info@marchesedicanossa.it

www.marchesedicanossa.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): 170 Oliveto di proprietà (ha): 10

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: 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 collina

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):

6600

Olio acquistato (kg):

6600 Resa in olio (%): 10,50

Olive acquistate (kg):

690

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**DOP MARCHESE DI CANOSSA**

Quantità prodotta (Kg): 270

Certificazioni:

Dop Garda Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 60

Leccino 35

Pendolino 3

Trepp 2

### 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

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



# AZ. AGRICOLA MESSINA GIOVANNI



AZIENDA AGRICOLA MESSINA GIOVANNI

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Raffaello, 2  
92013 Menfi

Frazione:

Località:

Prov: Agrigento Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 3931514033 Fax:

Cell: 3393856399

tenutamessina@gmail.com



### OSPITALITA'

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

- 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): 6,53

N° totale piante di olivo: 704 Oliveto in affitto (ha):

## 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 collina
- alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: 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):

8000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

900

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**AZIENDA AGRICOLA MESSINA GIOVANNI**

Quantità prodotta (Kg): 900 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara del Belice 100

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,50	1 litro:
0,500 litri:	7,50	2 litri:
0,750 litri:		3 litri:
		5 litri:
		50

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



REGIO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Nudo Antonello

Fondatore: Nudo Antonello

Via Fontana Madonna 17  
83040 Frigento

Frazione:

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): 10 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 510 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ravece, Ogliarola, Marinese, 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

6000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

2000

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**REGIO**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Irpina Colline dell'Ufita

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Regio 100

## 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:

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



## PASSIONE FILTRATO

### AZIENDA

Anno fondazione: 2009 N° soci: 6

Titolare/i: Reali Paolo

Fondatore:

loc. Madonna del Ponte, 3  
01019 Vetralla

Frazione:

Località:

Prov: Viterbo Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0761478489 Fax: 0761460407

Cell: 3462344769

info@villaione.it

www.villaione.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti: 50
- Agriturismo**  
n° camere: 9
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
sott'oli, spezie, liquori, ciliegie

- 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): 8,88 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 400 Oliveto in affitto (ha): 6,5

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 6 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: Caninese, 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):

22002

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

3637

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PASSIONE FILTRATO**

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Caninese	60
Leccino	40

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	10,00	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: 2009 N° soci: 6

Titolare/i: Reali Paolo

Fondatore:

loc. Madonna del Ponte, 3  
01019 Vetralla

Frazione:

Località:

Prov: Viterbo Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0761478489 Fax: 0761460407

Cell: 3462344769

info@villaione.it

www.villaione.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti: 50
- Agriturismo**  
n° camere: 9
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
sott'oli, spezie, liquori, ciliegie

- 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): 8,88 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 400 Oliveto in affitto (ha): 6,5

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 6 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: Caninese, 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):

22002

Olio acquistato (kg):

16

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

3637

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PASSIONE NON FILTRATO**

Quantità prodotta (Kg): 2637

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %  
Caninese 60  
Leccino 40

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2001 N° soci:

Titolare/i: Brozzu Giuseppe

Fondatore: Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo 15

07031 Castelsardo

Frazione:

Località:

Prov: SS Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: +39 079 470381 Fax: +39 079 471440

Cell: +39 329 9896920

giuseppebrozzu@tiscali.it

www.giuseppebrozzu.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): 30 Oliveto di proprietà (ha): 25

N° totale piante di olivo: 7000 Oliveto in affitto (ha): 3

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 30 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: Bosana, 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):

70000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

11500

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MELIDDU BOSANA**

Quantità prodotta (Kg): 9000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,15 1 litro:

0,500 litri: 7,50 2 litri:

0,750 litri: 10,00 3 litri: 31,00

5 litri:

Confezione: vetro

latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 2001 N° soci:

Titolare/i: Brozzu Giuseppe

Fondatore: Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo 15

07031 Castelsardo

Frazione:

Località:

Prov: SS Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: +39 079 470381 Fax: +39 079 471440

Cell: +39 329 9896920

giuseppebrozzu@tiscali.it

www.giuseppebrozzu.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): 30 Oliveto di proprietà (ha): 25

N° totale piante di olivo: 7000 Oliveto in affitto (ha): 3

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 30 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: Bosana, 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):

70000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

11500

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro:

0,500 litri: 11,00 2 litri:

0,750 litri: 14,00 3 litri: 45,00

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MELIDDU SEMIDANA**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Semidana 100



### AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Ambrosio Massimo

Fondatore:

Via Nazionale 66

84040 Castelnuovo Cilento

Frazione:

Località:

Prov: SALERNO Naz: Italia

Regione: Campania

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

Cell: +39 335 412467

massimo.ambrosio@libero.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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, 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):

50

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1000

### 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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VEGA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà:	%
Frantoio	50
Itrana	50

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Ambrosio Massimo

Fondatore:

Via Nazionale 66

84040 Castelnuovo Cilento

Frazione:

Località:

Prov: SALERNO Naz: Italia

Regione: Campania

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

Cell: +39 335 412467

massimo.ambrosio@libero.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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Frantoio, 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):** 50
- Olive acquistate (kg):** 1000
- Produzione totale di olio (kg):** 1000
- Olio acquistato (kg):**
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa**

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**IDRA**

Quantità prodotta (Kg): 600  
 Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso  
 Varietà: %  
 Itrana 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 15,00

0,500 litri: 15,00

0,750 litri: 15,00

1 litro: 15,00

2 litri: 30,00

3 litri: 45,00

5 litri: 75,00

Confezione: vetro

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



# AZ. OLIVICOLA BASILE



## CUOR FRUTTATO

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Basile Vito

Fondatore: Basile Vito

Via Italia 38  
84044 Albanella

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Calabria

Tel: Fax:

Cell: 3315706041

basilevito@tiscali.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 2

**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): 1

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

### 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: rotondella, salernitana, 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):

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CUOR FRUTTATO**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Leccino 25

Frantoio 25

Rotondella 50

### 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: 1996 N° soci:

Titolare/i: Filippina Berruti

Fondatore: Filippina Berruti

Via Canaiella 4  
17100 Savona

Frazione:

Località:

Prov: SV Naz: Italia

Regione: Liguria

Tel: +39019860190 Fax: +390198386623

Cell: +393487966111

info@canaiella.it

www.canaiella.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pesto genovese, salamoia e patè di oliva taggiasca

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): 8,76 Oliveto di proprietà (ha): 2,35

N° totale piante di olivo: 888 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 2,66 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2,66

### 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: 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): 6631,18

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1037,60

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15,65

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CANAIELLA**

Quantità prodotta (Kg): 1037,60 kg

Certificazioni:

RIVIERA LIGURE-RIVIERA

PONENTE/SAVONESE

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Taggiasca 96

Frantoio 1

Leccino 1

Pendolino 1

Moraiolo 1

### 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: 18,50 3 litri:

5 litri: 80,00

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



## BLEND CLASSICO

### AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Prospero Stefano

Fondatore: Prospero Stefano

Via Loreto, 43

63100 Ascoli Piceno

Frazione:

Località:

Prov: AP Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: 073645321

Fax:

Cell: 3298973394

info@prosperino.com

www.prosperino.com



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
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): 7 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 4 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: ascolana tenera, fs17, don carlo, leccino, frantoio, moraiolo, coroncina, piantone di mogliano

### LAVORAZIONE

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

1800

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BLEND CLASSICO**

Quantità prodotta (Kg): 600 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Frantoio	60
Ascolana	10
Leccino	20
piantone di mogliano	5
Pendolino	5

### 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:	12,00	3 litri: 36,00
		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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Remigio Benvegnù

Fondatore: Remigio Benvegnù

Via Crassizza 58  
52460 Buje

Frazione:

Località:

Prov: Buje Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38052776400 Fax: +38052776400

Cell: +38098846605



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**  
n° camere 1

**Ristorante**  
n° coperti

**Agriturismo**  
n° camere:

**BB**  
n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**

[www.uljara-benvegnu.hr](http://www.uljara-benvegnu.hr)

**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: 1300 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 collina  
 alta collina  pedemontana  montana

**Tipo allevamento:**

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

**Varietà di olive aziendali:** Bianchera, Leccino, Buga, 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): 1300 Olio acquistato (kg): 300

Olive acquistate (kg): 3000 Resa in olio (%): 12

Produzione totale di olio (kg): 2200 Produzione olive da mensa:

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BENVEGNUM**

Quantità prodotta (Kg): 1100

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bianchera 100

### 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:

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 Agricola Luigi Guadalupi



MASSERIA GUIDONE

## 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): 100 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 collina

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):

10000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

10000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MASSERIA GUIDONE**

Quantità prodotta (Kg): 3400

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio 90

Leccino 10

## 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: 11,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



### 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): 100 Oliveto di proprietà (ha): 100

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SANTA SUSANNA**

Quantità prodotta (Kg): 900

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100

### 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 collina

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):

10000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

10000

### 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: 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): 100 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 collina

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):

10000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

10000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'ACQUARO

Quantità prodotta (Kg): 4500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Picholine 100

### 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: 11,00 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



# AZIENDA AGRICOLA PALOMBARI



AZ. AGR. PALOMBARI BIO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2004 N° soci:

Titolare/i: Filomia Matteo

Fondatore: Filomia Matteo

C.da Palombari, 144

87012 Castrovillari

Frazione: Vigne

Località:

Prov: CS Naz: Italia

Regione: Calabria

Tel: 098138445

Fax: 098138445

Cell: 3383722005

m.filma@tiscali.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino rosso vitigno magliocco



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**AZ. AGR. PALOMBARI BIO**

Quantità prodotta (Kg): 6000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Roggianella 90

varietà locale 10

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 5 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: Rogianella

## 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): 20000

Produzione totale di olio (kg): 6000

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



## AZIENDA

Anno fondazione: 1991 N° soci:  
 Titolare/i: Corrias Antonio Angelo, Fodde Annun  
 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**

Frazione:  
 Località:  
 Prov: Oristano Naz: Italia  
 Regione: Sardegna  
 Tel: 078356360 Fax: 078356360  
 Cell: 3398191052  
 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): 70 Oliveto di proprietà (ha): 30  
 N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha): 30

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 70  
 **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:** 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): 30000  
 Produzione totale di olio (kg): 12000
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 16  
 Produzione olive da mensa

## Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA** Olio Extra vergine d'Oлива  
**Monovarietale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**Santa Cristina**

Quantità prodotta (Kg): 6000 kg  
 Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio  
 Varietà: %  
 Bosana 100

## 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: 10,50 3 litri: 28,00  
 5 litri: 45,00

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

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**  
pasta olive, saponi

- 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): 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 collina
- 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

15000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**DOP SARDEGNA**

Quantità prodotta (Kg): 1367 kg

Certificazioni:  
DOP SARDEGNA

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %  
Bosana 100

### 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  
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



## 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**  
pasta olive, saponi

- 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): 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 collina
- 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

15000

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**FRUTTATO PEDDIO**

Quantità prodotta (Kg): 2748 lt  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio  
Varietà: %  
Bosana 100

### 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



### AZIENDA

**Anno fondazione:** 1986    **N° soci:**  
**Titolare/i:** Maria Francesca di Martino  
**Fondatore:**  
 Via Annibale Maria di Francia 178  
 76125    Masseria Schinosa  
**Frazione:**  
**Località:**  
**Prov:** Trani    **Naz:** Italia  
**Regione:** Puglia  
**Tel:** 0883493105    **Fax:**  
**Cell:** 3333356724  
 az.agricoledimartino@libero.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
  - 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):** 400    **Oliveto di proprietà (ha):** 180  
**N° totale piante di olivo:** 28000    **Oliveto in affitto (ha):**

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 180
- 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Coratina, Peranzana, Nocellara

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- Brucatura a mano
  - Meccanica
  - Bacchiatura
  - Bacchiatura e brucatura a mano
  - Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**
- Tradizionale a presse
  - Ciclo continuo 2 fasi
  - Sinolea
  - Ciclo continuo misto
  - Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 250000
- Olive acquistate (kg):** 500000
- Produzione totale di olio (kg):** 500000
- Olio acquistato (kg):** 17
- Resa in olio (%):** 17
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA** Olio Extra vergine d'Oliva  
**100% Italiano**



**Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:**  
**SCHINOSA**

**Quantità prodotta (Kg):** 7000  
**Certificazioni:**

**Categoria:** Fruttato Leggero  
**Varietà:** %  
 Coratina 70  
 Nocellara 30

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line
  - Vendita diretta
  - Confezioni regalo
  - Esportazione
- Prezzo € al dettaglio:**
- |              |      |          |       |
|--------------|------|----------|-------|
| 0,250 litri: | 3,5  | 1 litro: | 9,00  |
| 0,500 litri: | 6,00 | 2 litri: |       |
| 0,750 litri: | 8,00 | 3 litri: | 22,00 |
|              |      | 5 litri: | 37,00 |
- 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

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Coazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell:

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

### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

## 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:

## 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



# BADIA DI MORRONA



## OLIO EVO

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Filippo Gaslini Alberti

Fondatore: Fam. Gaslini Alberti

Via del Chianti,6

56030 Terricciola

Frazione:

Località:

Prov: PI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 0587658505 Fax:

Cell:

clienti@badiadimorrone.it

www.badiadimorrone.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

prenotazione

**Altri prodotti**

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): 600 Oliveto di proprietà (ha): 40

N° totale piante di olivo: 11000 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari: 40

**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: frantoio, leccino, 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):

600 q.li

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

7000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO EVO**

Quantità prodotta (Kg): 7000 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 20

Pendolino 10

Madremignolo 10

Razzo 20

Moraiolo 10

Leccio 20

Leccio del Corno 10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 14,00 3 litri:

5 litri: 70,00

Confezione: vetro

latta



# BONOMELLI PAOLO BOTIQUE OLIVE FARM



MONOVARIETALE DRIZZAR

## AZIENDA

Anno fondazione: 1991 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: +39 327 3274925

info@paolobonomelli.com

www.carainene.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 6

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-ven 9:00-13:00/14:30-18:

Altri prodotti

2° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONOVARIETALE DRIZZAR

Quantità prodotta (Kg): 1260 kg

Certificazioni:

GARDA DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Drizzar (casaliva) 100

### 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): 16 Oliveto di proprietà (ha): 12

N° totale piante di olivo: 4000 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

20800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

3300

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



# BONOMELLI PAOLO BOTIQUE OLIVE FARM



TREFORT

## AZIENDA

Anno fondazione: 1991 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: +39 327 3274925

info@paolobonomelli.com

www.carainene.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 6

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-ven 9:00-13:00/14:30-18:

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): 16 Oliveto di proprietà (ha): 12

N° totale piante di olivo: 4000 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

20800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

3300

## 1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive 100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TREFORT

Quantità prodotta (Kg): 1000 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Casaliva	30
Coratina	40
trep	15
fort	15

## 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



## BOSE OIL

### AZIENDA

Anno fondazione: 1993 N° soci:

Titolare/i: Boris Marinič

Fondatore: Boris Marinič

Via ceglo 15

5212 Dobrovo

Frazione:

Località:

Prov: Dobrovo Naz: Slovenia

Regione: Slovenia

Tel: Fax:

Cell: +38641413531

[borig.marinic@gmail.com](mailto:borig.marinic@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): Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 320 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: Leccino, Belica, Pendolino, Crnica, Drobica, Buga, Oblica, Frantoio, Maurino

### 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): 600 lt

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BOSE OIL**

Quantità prodotta (Kg): 600 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

### 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



# Brist olive



## BRIST EXCLUSIVE SELECTION

### AZIENDA

Anno fondazione: 1992 N° soci:

Titolare/i: Silvano Puhar

Fondatore: Silvano Puhar

Via Trgovacka 40  
52215 Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Vodnjan Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552512415 Fax: +38552512415

Cell: +38598219380

[silvano@brist-olive.hr](mailto:silvano@brist-olive.hr)

[www.brist-olive.hr](http://www.brist-olive.hr)



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
giorni lavorativi 10:00-15:00
- 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): 6,5 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 1780 Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

#### Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Busa di Dignano, Bianchera istriana, Carbonazza

### 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):

19000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,10

Olive acquistate (kg):

25000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

5800

### 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'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BRIST EXCLUSIVE SELECTION**

Quantità prodotta (Kg): 250 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Busa 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 35,90 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Francesco Bizzotto

Fondatore: Francesco Bizzotto

Viale Europa, 26

36020 Pove del Grappa

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 042480543

Fax: 042480543

Cell:

c.i.bizzotto@libero.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): 2,5

N° totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 0

### 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: Frantoio, Leccino, 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):

11000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1200

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ORO DE POE**

Quantità prodotta (Kg): 950

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: vetro



## FALASCO

### AZIENDA

Anno fondazione: 1958 N° soci: 150

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 8.30-12.00/14.00-17.

Altri prodotti

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): 130 Oliveto di proprietà (ha): 130

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 81

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 49

### 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):

45320

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

5488

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**FALASCO**

Quantità prodotta (Kg): 5488

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà:	%
Grignano	40
Favarol	30
Frantoio	10
Leccino	10
Pendolino	10

### 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

### 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: 2004 N° soci:

Titolare/i: Stefano Caruso

Fondatore: Stefano Caruso

Via Salemi 3  
91025 Marsala

Frazione:

Località:

Prov: TP Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0923982356 Fax: 0923723356

Cell:

marketing@carusoeminini.it

www.carusoeminini.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-ven 9:00-18:30 sab 9:00-

12:00

Altri prodotti

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): 135 Oliveto di proprietà (ha): 15

N° totale piante di olivo: 3600 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: 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):

31500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**TERRE DI GIUMARA**

Quantità prodotta (Kg): 5400

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara del Belice 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 10,50 2 litri:

0,750 litri: 12,00 3 litri:

5 litri: 55,00

Confezione: vetro

latta



### 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**
- 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): 2,95 Oliveto di proprietà (ha): 1,3  
 N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina
  - alta collina
  - pedemontana
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino, Casaliva, Pendolino, Leccio

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

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Leggero**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**CASA ZEN**

Quantità prodotta (Kg): 422 KG  
 Certificazioni:  
 VENETO VALPOLICELLA DOP EVO

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

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

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	11,00	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: 1994 N° soci: 3  
 Titolare/i: Romeo Rosario Maria  
 Fondatore: Romeo Rosario Maria  
 Via Andronico n 2  
 95010 Sant'Alfio  
 Frazione:  
 Località:  
 Prov: CT Naz: Italia  
 Regione: Sicilia  
 Tel: +39 095 968928 Fax: +39 095 968855  
 Cell:  
 admin@caseperrotta.it  
 www.caseperrotta.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 10
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere: 10
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
tutti i giorni
- Altri prodotti**  
ciliegie, frutteto misto

- 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): 13 Oliveto di proprietà (ha): 6  
 N° totale piante di olivo: 1200 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 6 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:** Bella di Spagna, Biancolilla, Carolea, Cipressino, Coratina, Frantoio, Giarraffa, Leccino, Moresca

### 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): 1700
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 8  
 Produzione olive da mensa



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**CASE PERROTTA**

Quantità prodotta (Kg): 1250  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Bella di Spagna  
 Biancolilla  
 Carolea  
 Cipressino  
 Coratina  
 Frantoio  
 Giarraffa  
 Leccino  
 Moresca

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: 5,00 1 litro: 15,00  
 0,500 litri: 9,00 2 litri:  
 0,750 litri: 3 litri:  
 5 litri: 75,00

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

Anno fondazione: 1978 N° soci:

Titolare/i: Famiglia Terraneo

Fondatore: Famiglia Terraneo

Via Castelnuovo 2  
34078 Sagrado

Frazione:

Località: Castelnuovo

Prov: GO Naz: Italia

Regione: Friuli Venezia Giulia

Tel: +39 048199742 / Fax: +390481960736

Cell:

info@castelvechio.com

www.castelvechio.com



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 2+1

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

su prenotazione

**Altri prodotti**

vino, grappa, miele

### 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): 110 Oliveto di proprietà (ha): 1,5

N° totale piante di olivo: 700 Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

### 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):

4600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

584

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Quantità prodotta (Kg): 584

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Bianchera	40
Leccino	20
Frantoio	20
Pendolino	10
Maurino	10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	13,00	1 litro:
0,500 litri:		2 litri:
0,750 litri:		3 litri:
		5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: 2004 N° soci:

Titolare/i: Piero Damiani

Fondatore: Piero Damiani

Via De Carli, 10  
38121 Trento

Frazione:

Località:

Prov: TN Naz: Italia

Regione: Trentino Alto Adige

Tel: Fax:

Cell: 3483022660

info@cavento.it

www.cavento.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): 2,85 Oliveto di proprietà (ha): 1,1  
 N° totale piante di olivo: 280 Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina
  - alta collina
  - pedemontana
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** casaliva, 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):** 2000
- Olive acquistate (kg):** 300
- Produzione totale di olio (kg):** 300
- Olio acquistato (kg):** 15,7
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OTTOVEMBRE VENTI15**

Quantità prodotta (Kg):  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

<b>Categoria:</b>	Fruttato Medio
<b>Varietà:</b>	%
Casaliva	80
Trepp	15
Leccino	5

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	11,00	1 litro:	
0,500 litri:		2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	55,00
		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**



### AZIENDA

Anno fondazione: 2009 N° soci:

Titolare/i: Piergiorgio Coin

Fondatore:

Via San Martino, 23  
31011 Asolo

Frazione:

Località:

Prov: TV Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39 0423 950189 Fax:

Cell: +39 348 3615308

info@ca-recantina.it

www.ca-recantina.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): 8,97 Oliveto di proprietà (ha): 0,77

N° totale piante di olivo: 600 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari: 1

**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: Leccino, Frantoio, Moraiolo, 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):

1800

Olio acquistato (kg):

1800

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

280

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

280

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIVETO IN CA' RECANTINA**

Quantità prodotta (Kg): 250

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 30

Frantoio 30

Moraiolo 10

Pendolino 10

Segalina 10

Ascolana 10

### 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

### 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: 1946 N° soci: 570

Titolare/i: Aldo Maroadi

Fondatore:

Via Navene, 21

37018 Malcesine

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0456570419 - 04 Fax: 0456570419

Cell: 3476420870

commal@virgilio.it

www.oliomalcesine.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:

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: Casaliva

### LAVORAZIONE

#### Raccolta:

Brucatura a mano

Bacchiatura

Meccanica

Bacchiatura e brucatura a mano

Brucatura a mano e meccanica

#### Estrazione:

Tradizionale a presse

Ciclo continuo 2 fasi

Sinolea

Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 3 fasi

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

600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

18

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**100% ITALIANO**

Quantità prodotta (Kg): 10650 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 98

Varie 2

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,50 1 litro: 14,50

0,500 litri: 8,50 2 litri: 29,00

0,750 litri: 12,00 3 litri: 39,00

5 litri: 62,00

Confezione: vetro

latta



## GARDA DOP ORIENTALE

### AZIENDA

Anno fondazione: 1946 N° soci: 570

Titolare/i: Aldo Maroadi

Fondatore:

Via Navene, 21

37018 Malcesine

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0456570419 - 04 Fax: 0456570419

Cell: 3476420870

commal@virgilio.it

www.oliomalcesine.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 collina
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: 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):

600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

18

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**GARDA DOP ORIENTALE**

Quantità prodotta (Kg): 9182,8

Certificazioni:

GARDA DOP ORIENTALE

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00 1 litro: 23,00

0,500 litri: 13,00 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



# EVO DEL BORGO frantoio di Arquà Petrarca



OLIO EVO 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): 7,29 Oliveto di proprietà (ha): 1,26

N° totale piante di olivo: 2800 Oliveto in affitto (ha): 6,03

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 5,74

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

33562,80

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13,93

Olive acquistate (kg):

800

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4788

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO EVO 100%ITA**

Quantità prodotta (Kg): 3933

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 60

Leccino 15

Pendolino 10

Frantoio 10

Grignano 5

## 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



VENETO EUGANEI E BERICI DOP

## 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): 7,29 Oliveto di proprietà (ha): 1,26

N° totale piante di olivo: 2800 Oliveto in affitto (ha): 6,03

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 5,74

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

33562,80

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13,93

Olive acquistate (kg):

800

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4788

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VENETO EUGANEI E BERICI DOP**

Quantità prodotta (Kg): 885 kg

Certificazioni:

DOP

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara ####

Leccino ####

Pendolino 4

Grignano 6,45

Leccio del Corno 2,97

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,0 1 litro:

0,500 litri: 15,00 2 litri:

0,750 litri: 20,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



# FATTORIA DEL TORQUATO



ITALO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2016 N° soci:

Titolare/i: Giancola Filippo

Fondatore: Giancola Filippo

Via Santa Maria Ad Cellas, 12  
64027 Sant'Omero

Frazione: Case Alte

Località:

Prov: TE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 3496353304 Fax: 031268549

Cell:



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**

[www.fattoriadeltorquato.it](http://www.fattoriadeltorquato.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):

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 1800

Oliveto in affitto (ha): 9

## COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari:

**Biologica** n° ettari: 9 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:** Frantoio, Dritta, Leccino, 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):

Olio acquistato (kg):

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 2000

Produzione olive da mensa

8

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ITALO**

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio 30

Dritta 30

Leccino 30

Moraiolo 10

## 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: 12,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: 1978 N° soci:  
 Titolare/i: Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco  
 Fondatore: Pietro Lo Franco  
 Via di Meliciano 26  
 52100 Arezzo  
 Frazione:  
 Località:  
 Prov: AR Naz: Italia  
 Regione: Toscana  
 Tel: 0575477811 Fax: 0575430018  
 Cell:  
[fattoria@laviolla.it](mailto:fattoria@laviolla.it)



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
 n° camere  
 Ristorante  
 n° coperti  
 Agriturismo  
 n° camere: 32  
 BB  
 n° camere bb:  
 Si accettano visitatori  
 Altri prodotti  
 vino, 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): 350 Oliveto di proprietà (ha): 65  
 N° totale piante di olivo: 22000 Oliveto in affitto (ha): 40

### 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:** Frantoio, Leccino, Moraiolo, Raggiaie

### 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

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Intenso**  
 CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive  
 da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OLIO EVO BIO FATTORIA LA VIALLA**

Quantità prodotta (Kg): 250 kg  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà:	%
Frantoio	30
Leccino	40
Moraiolo	20
Raggiaie	10

### 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: 10,00	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



### 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 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): 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Leccino, Leccio, 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): 13830,50

Olive acquistate (kg): 1948,03

Produzione totale di olio (kg): 1948,03

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14

Produzione olive da mensa



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**EVO BORGOLIVA VIA FLEMING N°10**

Quantità prodotta (Kg): 1741,87 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 75

Leccino 15

Favarol 10

### 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



## PRIMO DOP

### AZIENDA

Anno fondazione: 1906 N° soci:

Titolare/i: Cutrera Giuseppa

Fondatore: Cutrera Giovanni

Contrada piano dell'acqua 73  
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 4

**Ristorante**  
n° coperti

**Agriturismo**  
n° camere:

**BB**  
n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

**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:  
 **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:** 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 Olio acquistato (kg): 10

Olive acquistate (kg): 100000 Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 20000 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**

**CATEGORIA** Olio Extra vergine d'Olive DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PRIMO DOP**

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:  
DOP MONTI IBLEI

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Tonda Iblea 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri: 6,64 1 litro:

0,500 litri: 10,77 2 litri:

0,750 litri: 15,62 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



# Frantoio Bonamini

VENETO VALPOLICELLA DOP



## AZIENDA

Anno fondazione: 1965 N° soci:

Titolare/i: Sabrina Bonamini

Fondatore: Giancarlo Bonamini

Via Santa Giustina 9a

37031 Illasi

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39 045 6520558 Fax: +39 045 652813

Cell: +39 338 4494041

info@oliobonamini.com

www.oliobonamini.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): 3,5 Oliveto di proprietà (ha): 3,5

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

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 3
- 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 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):

Olive acquistate (kg): 200000

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa

## Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VENETO VALPOLICELLA DOP**

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Favarol 50

## 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b

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

### 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: 1200 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, 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): 8000

Olive acquistate (kg): 25000

Produzione totale di olio (kg): 4300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DOP CORNOLEDA**

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

VENETO COLLI EUGANEI E BERICI

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 30

Leccino 20

altre 30

Frantoio 20

### 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: 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

GRIGNANO



## AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b

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

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: 1200 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, 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):

8000

Olive acquistate (kg):

25000

Produzione totale di olio (kg):

4300

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**GRIGNANO**

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 100

## 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: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b

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

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: 1200 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, 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):

8000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14

Olive acquistate (kg):

25000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4300

### 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'Olive  
100% Italiano**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**GREEN SELECTION**

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 70

Frantoio 10

Leccino 10

marzemina 10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,50 1 litro:

0,500 litri: 11,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



# Frantoio di Spello uccd soc. agr. Coop



FRANTOIO DI SPELLO DOP UMBRIA COLLI ASSISI

## AZIENDA

Anno fondazione: 1947 N° soci: 450

Titolare/i: Yuri Amantini

Fondatore:

Via Banche 1/b  
06038 Spello

Frazione:

Località:

Prov: PG Naz: Italia

Regione: Umbria

Tel: 0742651662 Fax: 0742304371

Cell: 3287560947

info@frantoiodispello.it

www.frantoiodispello.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

COSMESI ALL'OLIO EVO  
BIOLOGICO

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): 400 Oliveto di proprietà (ha): 400

N° totale piante di olivo: 110000 Oliveto in affitto (ha):

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 100

Biologica n° ettari: 50 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 250

## 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: Moraiolo, Leccino, Frantoio, altro

## 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):

888410

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14,23

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

126376

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FRANTOIO DI SPELLO DOP UMBRIA COLLI ASSISI

Quantità prodotta (Kg): 7492 litri

Certificazioni:

DOP UMBRIA COLLI ASSISI - Spoleto

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Moraiolo	80
Leccino	10
Frantoio	5
altro	5

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 14,00

0,500 litri: 8,50 2 litri: 28,00

0,750 litri: 12,50 3 litri: 38,00

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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1960 N° soci:

Titolare/i: Barbiero Paolo

Fondatore: Barbiero Oreste

Via Mantovane 8/a

35030 Cinto Euganeo

Frazione: Valnogaredo

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390429647224 Fax: +390429644054

Cell: +393355835865

frant.valnogaredo@tin.it

www.frantoiovalnogaredo.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

patè di olive, olive sott'olio e in salamoia, cosmesi olio bio



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ITALIANO BIOLOGICO**

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà:	%
Frantoio	30
Leccino	30
Grignano	20
Casaliva	20

### 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: 4000 Oliveto in affitto (ha): 2

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 3

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Frantoio, Leccino, Grignano, 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):

20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

100000

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



# Frantoio Figoli di Figoli Tommaso



FRANTOIO FIGOLI TAPPO ORO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1941 N° soci:

Titolare/i: Tommaso Figoli

Fondatore: Leonardo Figoli

c/da Ogliastretti

87064 Corigliano Calabro

Frazione: c/da Ogliastretti

Località:

Prov: Cosenza Naz: italia

Regione: Calabria

Tel: 098382081

Fax: 098382081

Cell: +393383493202

info@frantoiofigoli.it

www.frantoiofigoli.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

marmellate, agrumi

### 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):

30

N° totale piante di olivo: 13500

Oliveto in affitto (ha):

20

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 20 in conversione: 12

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: dolce di rossano - carolea - roggianella - nocellara del belice - frantoio - 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):

250000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

35000

## Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FRANTOIO FIGOLI TAPPO ORO

Quantità prodotta (Kg): 5000 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

cassanese 70

Roggianella 30

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro:

0,500 litri: 6,00 2 litri:

0,750 litri: 8,00 3 litri:

5 litri: 35,00

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



# Frantoio Oleario Di Vito Giovanni



## OLIO DI VITO DOP MOLISE

### AZIENDA

Anno fondazione: 1988 N° soci:

Titolare/i: Di Vito Giovanni

Fondatore: Di Vito Giovanni

C. da Cocciolette n°10  
86042 Campomarino

Frazione: Campomarino

Località: Campomarino

Prov: CB Naz: Italia

Regione: Molise

Tel: 0875539257

Fax: 0875910838

Cell: 3495873668

info@oliodivito.it

www.oliodivito.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-dom 9,00-12,00/15,00-18,00

Altri prodotti

sughi, cosmesi, patè, 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): 110

Oliveto di proprietà (ha): 8

N° totale piante di olivo: 2000

Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari:

in conversione:

Biodinamica n° ettari:

in conversione

DOP/IGP n° ettari: 7

### 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: Gentile di Larino, Leccino, Frantoio, Peranzana, Nociera

### 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):

210000

Produzione totale di olio (kg):

40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,80

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO DI VITO DOP MOLISE**

Quantità prodotta (Kg): 1832,00

Certificazioni:

DOP MOLISE

Categoria:

Varietà: %

Gentile di Larino 70

Leccino 30

### 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: 3 litri: 35,00

5 litri:

Confezione: vetro

latta



# Frantoio per olive Ballarini sas



CADIANUM

## AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Giorgio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457820543 Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun - sab (previo appuntamen

Altri prodotti

cosmesi e bagno all'olio d'oliva

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

## Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CADIANUM**

Quantità prodotta (Kg): 18010 KG

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 60

Favarol 30

Frantoio 10

## 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



# Frantoio per olive Ballarini sas



BIO

## AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Giorgio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457820543

Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun - sab (previo appuntamen

Altri prodotti

cosmesi e bagno all'olio  
d'oliva

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIO

Quantità prodotta (Kg): 2600 kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Peranzana 90

Ogliarola 10

## 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: 10,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



# Frantoio per olive Ballarini sas



PRIMUS FAVAROL

## AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Giorgio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457820543

Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun - sab (previo appuntamen

Altri prodotti

cosmesi e bagno all'olio  
d'oliva

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 collina

alta collina

pedemontana

montana

Tipo allevamento:

Promiscuo

Promiscuo e Specializzato

Specializzato

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

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'Oliva  
Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PRIMUS FAVAROL

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Favarol 100

## 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: 9,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

bag in box



# Frantoio per olive Ballarini sas



## PRIMUS GRIGNANO

### AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Giorgio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457820543 Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun - sab (previo appuntamen

Altri prodotti

cosmesi e bagno all'olio  
d'oliva

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PRIMUS GRIGNANO**

Quantità prodotta (Kg): 3500

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Grignano 100

### 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: 9,5 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

bag in box



# Frantoio per olive Ballarini sas



CORATINA

## AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Giorgio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457820543 Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun - sab (previo appuntamen

Altri prodotti

cosmesi e bagno all'olio  
d'oliva

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CORATINA**

Quantità prodotta (Kg): 200 KG

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 7,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



# Frantoio per Olive Guglielmi Claudio



EVO VENETO VALPOLICELLA DOP

## AZIENDA

Anno fondazione: 1988 N° soci:

Titolare/i: Claudio Guglielmi

Fondatore: Claudio Guglielmi

Via Progni 77

37022 Fumane

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457701014

Fax: 0457701014

Cell: 3382660257

frantoioguglielmi@alice.it

www.frantoioguglielmi.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

patè, olive, 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):

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 1300

Oliveto in affitto (ha): 2

## 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, Frantoio, Leccino, 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):

18000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14

Olive acquistate (kg):

76400

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

10800

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EVO VENETO VALPOLICELLA DOP

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA DOP

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 60

Leccino 30

Frantoio 10

## 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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Pierpaolo Aiello

Fondatore: Santo Aiello

Contrada Serre snc

88842 Cutro

Frazione:

Località:

Prov: Crotona Naz: Italia

Regione: Calabria

Tel: Fax:

Cell: 3204186480

pierpaolo@fratelliaiello.it

www.fratelliaiello.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): 80 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 650 Oliveto in affitto (ha): 2

### 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: 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):

Olio acquistato (kg):

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

Produzione olive da mensa

17

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CAROLEA MONOVARIETALE

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Carolea 100

### 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: 11,00 3 litri:

5 litri: 39,00

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

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Pierpaolo Aiello

Fondatore: Santo Aiello

Contrada Serre snc

88842 Cutro

Frazione:

Località:

Prov: Crotone Naz: Italia

Regione: Calabria

Tel: Fax:

Cell: 3204186480

pierpaolo@fratelliaiello.it

www.fratelliaiello.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): 80 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 650 Oliveto in affitto (ha): 2

### 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: 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):

Olio acquistato (kg):

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

Produzione olive da mensa

17

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CAROLEA 100% ITALIANO**

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Carolea 100

### 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: 11,00 3 litri:

5 litri: 39,00

Confezione:

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



# Frediani Mara



## IL FAINI

### AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Frediani Mara

Fondatore: Frediani Mara

Via Carmignanese 233

50059 Vinci

Frazione:

Località: Vitolini

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 0571584238 Fax:

Cell: 3206252631

gainidaniele@teletu.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): 1,5 Oliveto di proprietà (ha): 1,5

N° totale piante di olivo: 650 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: Leccino, Mignolo, Moraiolo, 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): 13000 Olio acquistato (kg): 13

Olive acquistate (kg): 1700 Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 1700 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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**IL FAINI**

Quantità prodotta (Kg): 1700 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Leccino	50
Moraiolo	30
Frantoio	10
Mignolo	8
Pendolino	2

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	15,00
0,500 litri:	2 litri:	
0,750 litri:	3 litri:	43,00
	5 litri:	65,00

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Ctra. Benamaurel, El Baico 12-14  
Baza

Frazione:

Località:

Prov: Granada Naz: Spagna

Regione:

Tel: +34 958998247 Fax:

Cell: +34677748458

elisabet@hojadelolivo.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): 20 Oliveto di proprietà (ha): 18

N° totale piante di olivo: 8000 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: 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):

87000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

11000

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**Hoja del Olivo O.E.V.O.**

Quantità prodotta (Kg):  
Certificazioni:

Categoria:

Varietà:	%
Picual	100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:
0,500 litri:	25,00	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



# IACOBELLIS

AURUM FERONIAE



## AZIENDA

Anno fondazione: 1989 N° soci:  
 Titolare/i: Maria Maddalena Iacobellis  
 Fondatore: Maria Maddalena Iacobellis  
 Via Roma, 20  
 00060 Capena  
 Frazione: Portone  
 Località: Portone  
 Prov: RM Naz: Italia  
 Regione: Lazio  
 Tel: 069033890 Fax: 069033890  
 Cell: 3287667944  
 aurumferoniae@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): 49,58 Oliveto di proprietà (ha): 4,72  
 N° totale piante di olivo: 470 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 collina  
 alta collina  pedemontana  montana  
 Tipo allevamento:  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
 Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, Pendolino, Reale, Sirole, Salviana, 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): 4780 Olio acquistato (kg):  
 Olive acquistate (kg): Produzione olive da mensa 13,66  
 Produzione totale di olio (kg): 653

## Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**AURUM FERONIAE**

Quantità prodotta (Kg): 653 kg  
 Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria:	Fruttato Medio
Varietà:	%
Frantoio	40
Reale	6
Moraiolo	14
Leccino	9
Sirole	12
Pendolino	15
Salviana	4

## 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

### 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: 1975 N° soci:

Titolare/i: EVA LONGO

Fondatore: EVA LONGO

Via Campizzi  
88838 Crotone

Frazione:

Località:

Prov: KR Naz: Italia

Regione: Calabria

Tel: Fax:

Cell: 3278531886

enotre@gmail.com

www.enotre.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
lun-mer dalle 8.00 alle 12.00
- Altri prodotti**

- 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): 3 Oliveto di proprietà (ha): 3  
 N° totale piante di olivo: 500 Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina
  - alta collina
  - pedemontana
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Carolea, Nocellara messinese, Tondina, Itrana, Pennulara, Leccino, 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): 15000  
 Olive acquistate (kg): 1500  
 Produzione totale di olio (kg): 1500
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 12/13  
 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**ENOTRE-FRUTTATO DELICATO**

Quantità prodotta (Kg): 1500  
 Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero  
 Varietà: %  
 Carolea 90  
 Nocellara messinese 10

### 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: 10,00 | 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1928 N° soci:

Titolare/i: Intini Pietro

Fondatore: Intini Pietro

C.da Popoleto n.c.

70011 Alberobello

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: +39 080 4325983 Fax: +39 080 432598

Cell: +39 347 9603450

info@oliointini.it

www.oliointini.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):

8

N° totale piante di olivo: 2000

Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Olivastra, Cima di Mola, 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):

60000

Olive acquistate (kg):

200000

Produzione totale di olio (kg):

30000

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

### Certificato di Distinzione

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BIO (CORATINA)**

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 7,50 1 litro:

0,500 litri: 13,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Anno fondazione: 1928 N° soci:

Titolare/i: Intini Pietro

Fondatore: Intini Pietro

C.da Popoleto n.c.  
70011 Alberobello

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: +39 080 4325983 Fax: +39 080 432598

Cell: +39 347 9603450

info@oliointini.it

www.oliointini.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): 8  
 N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha):

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 collina
  - alta collina
  - pedemontana
  - montana
- Tipo allevamento:
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali: Olivastra, Cima di Mola, 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): 60000
- Olive acquistate (kg): 200000
- Produzione totale di olio (kg): 30000
- Olio acquistato (kg):
- Resa in olio (%): 11,5
- Produzione olive da mensa

2° classificato

Fruttato Intenso  
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
MONICULTIVAR CIMA DI MOLA

Quantità prodotta (Kg): 1000  
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso  
Varietà: %  
Cima di Mola 100

COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,50 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1928 N° soci:

Titolare/i: Intini Pietro

Fondatore: Intini Pietro

C.da Popoleto n.c.

70011 Alberobello

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: +39 080 4325983 Fax: +39 080 432598

Cell: +39 347 9603450

info@oliointini.it

www.oliointini.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): 8

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

### 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Olivastra, Cima di Mola, 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): 60000

Olive acquistate (kg): 200000

Produzione totale di olio (kg): 30000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,5

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva 100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva: **AFFIORATO**

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà:	%
Olivastra	60
Coratina	10
Peranzana	30

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,50	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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1950 N° soci:

Titolare/i: Bučinel Aleš

Fondatore: Bucinel Stanislav

Gradno 8

5212 Dobrovo

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Slovenia

Regione: Slovenia

Tel: +38 641572824 Fax:

Cell:

ales.bucinel@gmail.com

www.kmetija-bucinel.si



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, frutta

### 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): 8 Oliveto di proprietà (ha): 0,8

N° totale piante di olivo: 200 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 1

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: Bianchera, Leccino, Drobica, Crnica, Frantoio, Maurino

### 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 (%):

13,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

300

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**Bučinel**

Quantità prodotta (Kg): 150 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Bianchera 100

### 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:

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: 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
  - 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): 5,22 Oliveto di proprietà (ha): 2,75

N° totale piante di olivo: 1200 Oliveto in affitto (ha): 2,47

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica n° ettari: 5 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 collina
- 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):

29750

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,57

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3739

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

**3° classificato**

**Fruttato Leggero**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**L' OLIO DI FLORA**

Quantità prodotta (Kg): 3739

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Gentile di Larino 95

altre 5

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 10,00

0,500 litri: 9,00 2 litri: 10,00

0,750 litri: 30,00 3 litri: 30,00

5 litri: 50,00

Confezione: vetro

latta

bag in box



### AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Francesco Miari Fulcis

Fondatore:

Via Benedetto 11  
50014 Fiesole

Frazione:

Località:

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 055599600 Fax: 055599640

Cell: 3483817850

agricoltura@contemiarifulcis.it

www.fattoriadimaiano.com



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere: 12
- Ristorante**  
n° coperti: 150
- Agriturismo**  
n° camere: 8
- BB**  
n° camere bb: 8
- Si accettano visitatori**  
9.30-18.30
- Altri prodotti**  
frutta, ortaggi, carne, miele

- 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): 270 Oliveto di proprietà (ha): 106  
N° totale piante di olivo: 18000 Oliveto in affitto (ha): 0

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 270 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 106

### 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:** 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): 66520  
Olive acquistate (kg):  
Produzione totale di olio (kg): 29934
- Olio acquistato (kg):  
Resa in olio (%): 14,8  
Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**LAUDEMIO CONTE MIARI FULCIS**

Quantità prodotta (Kg): 6000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %  
Frantoio: 60  
Moraiolo: 40

### 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



### AZIENDA

**Anno fondazione:** 1986    **N° soci:**  
**Titolare/i:** Francesco Miari Fulcis  
**Fondatore:**  
 Via Benedetto 11  
 50014 Fiesole  
**Frazione:**  
**Località:**  
**Prov:** FI    **Naz:** Italia  
**Regione:** Toscana  
**Tel:** 055599600    **Fax:** 055599640  
**Cell:** 3483817850  
[agricoltura@contemiarifulcis.it](mailto:agricoltura@contemiarifulcis.it)  
[www.fattoriadimaiano.com](http://www.fattoriadimaiano.com)



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere: 12
- Ristorante**  
n° coperti: 150
- Agriturismo**  
n° camere: 8
- BB**  
n° camere bb: 8
- Si accettano visitatori**  
9.30-18.30
- Altri prodotti**  
frutta, ortaggi, carne, miele

- 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 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 type="checkbox"/> acquisto olive                           |  |

**Sup. aziendale (ha):** 270    **Oliveto di proprietà (ha):** 106  
**N° totale piante di olivo:** 18000    **Oliveto in affitto (ha):** 0

### COLTIVAZIONE

- |   |            |                     |
|---|------------|---------------------|
| <input type="checkbox"/> Convenzionale        | n° ettari: |                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Biologica | n° ettari: | 270 in conversione: |
| <input type="checkbox"/> Biodinamica          | n° ettari: | in conversione      |
| <input checked="" type="checkbox"/> DOP/IGP   | n° ettari: | 106                 |

### TERRITORIO

- Terreno:**
- |  |                                   |                                   |   |  |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> medio impasto | <input type="checkbox"/> ghiaioso | <input type="checkbox"/> roccioso | <input type="checkbox"/> sciolto/sabbioso | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> media collina |
| <input type="checkbox"/> alta collina | <input type="checkbox"/> pedemontana   | <input type="checkbox"/> montana                  |
- Tipo allevamento:**
- |                                    |   |  |
|------------------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> Promiscuo | <input checked="" type="checkbox"/> Promiscuo e Specializzato | <input type="checkbox"/> Specializzato |
|------------------------------------|---|--|
- Varietà di olive aziendali:** Frantoio, Moraiolo

### 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 type="checkbox"/> Ciclo continuo 2 fasi | <input checked="" type="checkbox"/> Ciclo continuo 3 fasi |   |
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 66520    **Olio acquistato (kg):** 14,8
- Olive acquistate (kg):** 29934    **Resa in olio (%):**
- Produzione totale di olio (kg):** 29934    **Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**FATTORIA DI MAIANO**

**Quantità prodotta (Kg):** 20000  
**Certificazioni:**

Da agricoltura biologica (certificata)

**Categoria:** Fruttato Medio

<b>Varietà:</b>	%
Frantoio	80
Moraiolo	20

### 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:	18,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:	
0,750 litri:	16,00	3 litri:	42,00
		5 litri:	69,00

**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



# La Ranocchiaia

MONOVARIETALE ROSELLINO



## 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 10-12/15/18
- Altri prodotti  
Vino Chianti Classico -  
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): 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

## 1° classificato

Fruttato Leggero  
 CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive  
 Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MONOVARIETALE ROSELLINO**

Quantità prodotta (Kg): 200  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero  
 Varietà: %  
 Rossellino 100

## COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 13,00 1 litro:  
 0,500 litri: 22,00 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



# Legović Ljubomir



## OJEVICANSKO MASLINOVO ULJE

### AZIENDA

Anno fondazione: 1929 N° soci:

Titolare/i: Legović Ljubomir

Fondatore: Legović Marko

Via Babici 26

52464 Kaštelir

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38098699136 Fax:

Cell: +38098699136



### 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): Oliveto di proprietà (ha): 0,7

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 collina
- alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: crnica, 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):

2500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

400 lt

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 Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OJEVICANSKO MASLINOVO ULJE

Quantità prodotta (Kg): 400 lt

Certificazioni:

Categoria:

Varietà:	%
crnica	50
Leccino	50

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	100,0
0,500 litri:	2 litri:	
0,750 litri:	3 litri:	
	5 litri:	

Confezione: vetro



# LES CONSERVESDE MEKINES-AICHA



VOLUBILIS

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Quartier Industriel Ain Slougui  
50000 B.P. 217 Meknes



### OSPITALITA'

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

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212535449334 Fax:

Cell:

jamila.aitakka@aicha.com

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 collina

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):

## Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VOLUBILIS**

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



# LES CONSERVESDE MEKINES-AICHA



AICHA

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Quartier Industriel Ain Slougui  
50000 B.P. 217 Meknes



### OSPITALITA'

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

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212535449334 Fax:

Cell:

[jamila.aitakka@aicha.com](mailto:jamila.aitakka@aicha.com)

www.

- 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 collina
- 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):

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

Produzione olive da mensa

## Certificato di Distinzione

**Fruttato Leggero**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**AICHA**

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



# Les Huiles de sais



O'LIVE

## AZIENDA

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



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

Tel: 0535449334 Fax: 0535449335  
 Cell: 0661766397

mai.j.zakia@gmail.com  
 www.huilesdesais.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: 1000  
 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: 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 Olio acquistato (kg):  
 Olive acquistate (kg): Produzione totale di olio (kg): 1000  
 Resa in olio (%): 20  
 Produzione olive da mensa



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**O'LIVE**

Quantità prodotta (Kg): 500000 lt  
 Certificazioni:

Categoria:  
 Varietà: %  
 Picholine 60  
 Arbequina 20  
 Kroneiki 20

## 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:

zehrouti@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 collina
- 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

## Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLEA MORESCA**

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



# LESIEUR CRISTAL



ALHORRA

## 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 collina
- 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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ALHORRA**

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:



### AZIENDA

Anno fondazione: 2004 N° soci: 490

Titolare/i:

Fondatore:

Via Costantina 1  
36020 Pove del Grappa

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390424550108 Fax: +390424550108

Cell: +393341938085

coopmonteasolone@gmail.com



### 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 collina
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Pendolino, Leccio del Corno, 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): 1600

Resa in olio (%): 11,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 27000

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE**

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Frantoio	50
Leccino	25
Altre	25

### 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: 48,00
	5 litri: 70,00

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: 1929 N° soci:  
 Titolare/i: Maria Grazia Mammuccini  
 Fondatore:  
 Via Rossinello e Campolucci, 79  
 52025 Montevarchi  
 Frazione: Caposelvi  
 Località:  
 Prov: AR Naz: Italia  
 Regione: Toscana  
 Tel: 0559707276 Fax:  
 Cell: 3486540693  
 info@mannuccidroandi.com  
 www.mannuccidroandi.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio  
n° camere
- Ristorante  
n° coperti
- Agriturismo  
n° camere:
- BB  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
- Altri prodotti  
vini doc/ docg/ igt

- 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): 6,76 Oliveto di proprietà (ha): 6,76  
 N° totale piante di olivo: 1317 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica n° ettari: 7 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari: 7

### 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: 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): 3244  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 444,6
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 13,7  
 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MANNUCCI DROANDI**

Quantità prodotta (Kg): 444,60  
 Certificazioni:  
 CHIANTI CLASSICO DOP

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Moraiolo	59
Frantoio	17
Leccino	16
altre toscane	8

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	11,00	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: 1978 N° soci:  
 Titolare/i: MARINA CVETIC  
 Fondatore: GIANNI MASCIARELLI  
 Via Gamberane, 1  
 66010 San Martino sulla Marruccina  
 Frazione:  
 Località:  
 Prov: Chieti Naz: Italia  
 Regione: Abruzzo  
 Tel: 087185241 Fax: 087182333  
 Cell: 087185330  
 info@masciarelli.it  
 www.masciarelli.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 11
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
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): 10 Oliveto di proprietà (ha): 10  
 N° totale piante di olivo: 3500 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 10 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:** Dritta loretana, Leccino, Gentile, Carbonella

### LAVORAZIONE

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MARINA CVETIC - DRITTA**

Quantità prodotta (Kg): 1500  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso  
 Varietà: %  
 Dritta 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1978 N° soci:  
 Titolare/i: MARINA CVETIC  
 Fondatore: GIANNI MASCIARELLI  
 Via Gamberane, 1  
 66010 San Martino sulla Marruccina  
 Frazione:  
 Località:  
 Prov: Chieti Naz: Italia  
 Regione: Abruzzo  
 Tel: 087185241 Fax: 087182333  
 Cell: 087185330  
 info@masciarelli.it  
 www.masciarelli.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 11
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
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): 10 Oliveto di proprietà (ha): 10  
 N° totale piante di olivo: 3500 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 10 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:** Dritta loretana, Leccino, Gentile, 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

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MARINA CVETIC - LECCINO**

Quantità prodotta (Kg): 1250  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio  
 Varietà: %  
 Leccino 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1978 N° soci:  
 Titolare/i: MARINA CVETIC  
 Fondatore: GIANNI MASCIARELLI  
 Via Gamberane, 1  
 66010 San Martino sulla Marruccina  
 Frazione:  
 Località:  
 Prov: Chieti Naz: Italia  
 Regione: Abruzzo  
 Tel: 087185241 Fax: 087182333  
 Cell: 087185330  
 info@masciarelli.it  
 www.masciarelli.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 11
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
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): 10 Oliveto di proprietà (ha): 10  
 N° totale piante di olivo: 3500 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 10 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:** Dritta lorentana, Leccino, Gentile, Carbonella

### LAVORAZIONE

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**CASTELLO DI SEMIVICOLI**

Quantità prodotta (Kg):  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

**Categoria:** Fruttato Medio

**Varietà:**

	%
Dritta	50
Leccino	50

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valenciana

Prov: Alicante Naz: Spagna

Regione:

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.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):

70

Oliveto di proprietà (ha):

70

N° totale piante di olivo: 14500

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: Picual, Arbequina

### 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):

65708

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**HIGH QUALITY**

Quantità prodotta (Kg): 25258

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Piqual 60

Arbequina 20

Alfaferenca 10

Blanqueta 5

Genovesa 5

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valenciana

Prov: Alicante Naz: Spagna

Regione:

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.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):

70

Oliveto di proprietà (ha):

70

N° totale piante di olivo: 14500

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: Picual, Arbequina

### 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):

65708

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PREMIUM**

Quantità prodotta (Kg): 19050

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Changlot Real 40

Picual 30

10

Genovesa 10

Blanqueta 10

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°  
03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valenciana

Prov: Alicante Naz: Spagna

Regione:

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.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):

70

Oliveto di proprietà (ha):

70

N° totale piante di olivo: 14500

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: Picual, Arbequina

### 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):

65708

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SPECIAL SELECTION**

Quantità prodotta (Kg): 10500

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Changlot Real 100

### 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: 2005 N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°  
03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valenciana

Prov: Alicante Naz: Spagna

Regione:

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.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):

70

Oliveto di proprietà (ha):

70

N° totale piante di olivo: 14500

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: Picual, Arbequina

### 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):

65708

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**HIGHT END**

Quantità prodotta (Kg): 10900

Certificazioni:

Categoria:

Varietà:

%

Picual

100

### 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



## 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 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): 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 collina

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): 4000 Olio acquistato (kg): 100

Olive acquistate (kg): 1000 Resa in olio (%): 12

Produzione totale di olio (kg): 7000 Produzione olive da mensa:

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MENAGE A TROIS**

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 40

Leccino 40

Pendolino 10

### 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

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



## RISVEGLIO

### 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 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):

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 collina

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):

4000

Olio acquistato (kg):

100

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

1000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

7000

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**RISVEGLIO**

Quantità prodotta (Kg): 1300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Raggiola 100

### 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



### 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: +393400603046

neci@mezz.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 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): 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: 9

### 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, 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):

5936

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

711

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO NECE**

Quantità prodotta (Kg): 711 kg

Certificazioni:

DOP TERRE DI SIENA

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Leccino	42
Frantoio	27
Moraiolo	20
Pendolino	11

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:
0,500 litri: 12,5	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: 1978 N° soci:

Titolare/i: Andrea Perialisi

Fondatore: Gennaro Perialisi

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
  - 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): 50 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

#### Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, Pendolino, Ascolana dura, Carboncella, Rosciola, Sargano

### 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):

21000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

230

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**4 ORE SARGANO**

Quantità prodotta (Kg): 500 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

sargano 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,50 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2001 N° soci:

Titolare/i: William Negri

Fondatore: William Negri

Dolinska  
52220 Labin

Frazione:

Località:

Prov: Labin Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552875280 Fax: +38552875280

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**

- 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 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 6
- 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 collina
- 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

Olio acquistato (kg):

10

Olive acquistate (kg):

Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg):

4000

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**NEGRI**

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Leccino	90
Pendolino	10

### 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

### 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: 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

[oliochisu@libero.it](mailto:oliochisu@libero.it)

[www.oliochisu.it](http://www.oliochisu.it)



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Condimenti - 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):

12

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 collina

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

50000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

6500

### Certificato di Distinzione

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VANTU BIOLOGICO**

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 20

Nera Oliena 80

### 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



# Nuovo Oleificio Sandro Chisu



VANTU RISERVA

## 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

oliochisu@libero.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

Condimenti - Olive

**2° classificato**

**Fruttato Intenso**

**CATEGORIA** Olio Extra vergine d'Oлива  
**100% Italiano**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VANTU RISERVA**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

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):

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 collina

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

50000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

6500

### 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: +38052894249 Fax: +38052894250

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

miele, formaggio di capra

### 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): 4,5 Oliveto di proprietà (ha): 3,5

N° totale piante di olivo: 804 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 collina

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):

2000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13

Olive acquistate (kg):

3000

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 Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VIRGO CROATICUM**

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Istria Bianca 20

Carbonazza 20

Picholine 5

Leccino 20

Pendolino-Coratina 5

Buza 5

Frantoio 20

Moraiole-Maurino 3

Puntoza 2

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 13,50

0,500 litri: 10,00 2 litri: 26,00

0,750 litri: 12,00 3 litri: 39,00

5 litri: 50,00

Confezione: vetro

latta

bag in box



### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Enio Zubin

Fondatore: Enio Zubin

Via Buščina 18 b  
52470 Umag

Frazione:

Località:

Prov: Umago Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552732100 Fax: +38552732101

Cell: +395912732101

enio.zubin@pu.t-com.hr

www.



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

8.00-12.00/16.00-18.00

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): 30 Oliveto di proprietà (ha): 20

N° totale piante di olivo: 6000 Oliveto in affitto (ha): 10

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 30 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: Bianchera, Buza, Frantoio, Leccino, Crnica

### 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

3300

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OIO DE BUSCINA-CRNICA

Quantità prodotta (Kg): 1000 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Crnica 100

### 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

### 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: 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: +3852776107 Fax:

Cell: +385915047244

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 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): 3

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

### 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bianchera istriana, Leccino, Carbona, Pavonaza, Pendolino, Frantoio, Muraio

### 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 (%):

12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1680

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BIANCHERA ISTRIANA**

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

bianchera istriana 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Antonio D'Angelo

Fondatore:

Via Cesare Battisti, 62  
71014 San Marco in Camis

Frazione:

Località:

Prov: FG Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax:

Cell: 3427594508

info@oliosammarco.it

www.oliosammarco.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): 3 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 378 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: ogliarola garganica, coratina

### LAVORAZIONE

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

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

14900

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10,40

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1550

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO SAMMARCO**

Quantità prodotta (Kg): 1550 kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà:	%
Ogliarola	50
Coratina	50

### 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: 45,00

Confezione: vetro

latta

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



### AZIENDA

**Anno fondazione:** 1986    **N° soci:**  
**Titolare/i:** Erbifori Roberto, Mariangela  
**Fondatore:** Erbifori Augusto  
 Via Largo del Casel 19  
 37011 Bardolino  
**Frazione:**  
**Località:**  
**Prov:** VR    **Naz:** Italia  
**Regione:** Veneto  
**Tel:** +390456210722    **Fax:** +390456212699  
**Cell:** +390456210728  
[odg@oleariadelgarda.com](mailto:odg@oleariadelgarda.com)  
[www.oleariadelgarda.com](http://www.oleariadelgarda.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
  - 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):** 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - 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



**Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:**  
**GARDA DOP ORIENTALE**

**Quantità prodotta (Kg):** GARDA DOP  
**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:** vetro



### AZIENDA

**Anno fondazione:** 1986    **N° soci:**  
**Titolare/i:** Erbifori Roberto, Mariangela  
**Fondatore:** Erbifori Augusto  
 Via Largo del Casel 19  
 37011 Bardolino  
**Frazione:**  
**Località:**  
**Prov:** VR    **Naz:** Italia  
**Regione:** Veneto  
**Tel:** +390456210722    **Fax:** +390456212699  
**Cell:** +390456210728  
[odg@oleariadelgarda.com](mailto:odg@oleariadelgarda.com)  
[www.oleariadelgarda.com](http://www.oleariadelgarda.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):** 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - 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):**  
**Olive acquistate (kg):**    **Resa in olio (%):**  
**Produzione totale di olio (kg):**    **Produzione olive da mensa**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**COLLINE DEL LAGO**

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: 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: 1989 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): 6 Oliveto di proprietà (ha): 2  
 N° totale piante di olivo: 1800 Oliveto in affitto (ha): 4

### 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 collina
  - 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):  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 25000
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%):  
 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA** Olio Extra vergine d'Oлива  
**Monovarietale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**ASCOLANA TENERA**

Quantità prodotta (Kg): 1700 lt  
 Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio  
 Varietà: %  
 Ascolana Tenera 100

### 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  
 latta

### 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: 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: 0456229047 Fax: 0456229024

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): 4

N° totale piante di olivo: 700

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: 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):

Olio acquistato (kg):

Olive acquistate (kg): 21494

Resa in olio (%): 13,72

Produzione totale di olio (kg):

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MUSEUM GARDA DOP ORIENTALE**

Quantità prodotta (Kg): 3220

Certificazioni:

ORIENTALE

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Casaliva	65
Frantoio	15
Leccino	20

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:
0,500 litri: 13,50	2 litri:
0,750 litri:	3 litri:
	5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Demuru Paolo

Fondatore: Demuru Paolo

Via Roma, 143  
08040 Ilbono

Frazione:

Località:

Prov: OG Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: 0782 512035 Fax:

Cell: 3333414849

[oleificodemuru@tiscali.it](mailto:oleificodemuru@tiscali.it)

[www.oleificodemuru.it](http://www.oleificodemuru.it)



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 3

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb: 3

**Si accettano visitatori**

**Altri prodotti**

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): 22 Oliveto di proprietà (ha): 17

N° totale piante di olivo: 1700 Oliveto in affitto (ha): 5

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari:

**Biologica** n° ettari: 15 in conversione: 7

**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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ogliastrina, Bosana, 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):

25000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

20

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

5000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SCERI'**

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

la

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Oglastrina 100

### 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:

5 litri: 55,00

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

**Anno fondazione:** 1966    **N° soci:**  
**Titolare/i:** Vito Divita, Giuseppe Divita  
**Fondatore:** Maria Guccione  
 c/da Ponte Biviere, 9N  
 97012 Chiaramonte Gulfi  
**Frazione:**  
**Località:**  
**Prov:** RG    **Naz:** Italia  
**Regione:** Sicilia  
**Tel:** 0932321023    **Fax:**  
**Cell:** 3389776383  
**info@oleificioguccione.it**  
**www.oleificioguccione.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):** 3    **Oliveto di proprietà (ha):** 2  
**N° totale piante di olivo:** 200    **Oliveto in affitto (ha):** 7

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 2
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 7

### 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - 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):** 25000
- Olive acquistate (kg):** 4500
- Produzione totale di olio (kg):** 4500
- Olio acquistato (kg):** 2000
- Resa in olio (%):** 10
- Produzione olive da mensa:**



**Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:**  
**ZAHARA DOP MONTI IBLEI GULFI**

**Quantità prodotta (Kg):** 1380 kg  
**Certificazioni:**  
 MONTI IBLEI SOTTOZONA GULFI

**Categoria:** Fruttato Medio  
**Varietà:** %  
 Tonda Iblea 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 12,00    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



## ERBESSE

### AZIENDA

Anno fondazione: 1880 N° soci:  
 Titolare/i: Presti Luciano ed Eugenio  
 Fondatore: Giovanni Gulino  
 C.da Cicimia s.n.  
 97012 Chiaramonte Gulfi



### OSPITALITA'

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

Frazione:  
 Località:  
 Prov: RG Naz: Italia  
 Regione: Sicilia

Tel: +39 0932 921249 Fax: +39 0932 92124  
 Cell: +39 335 6628230

info@oleificiogulino.com  
 www.oleificiogulino.com

- 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): 18 Oliveto di proprietà (ha): 12  
 N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 6

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:  
 Biologica n° ettari: in conversione: 18  
 Biodinamica n° ettari: in conversione  
 DOP/IGP n° ettari: 18

### 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: 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): 50000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 4573  
 Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 9  
 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio  
 CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
 DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**ERBESSE**

Quantità prodotta (Kg): 4573 kg  
 Certificazioni:  
 DOP MONTI IBLEI - Sottozona Gulfi

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio  
 Varietà: %  
 Tonda Iblea 100

### 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



# OLEIFICIO PIANURA DEL MAESTRALE



## LUGORI

### AZIENDA

Anno fondazione: 1973 N° soci:

Titolare/i: Murtas Rosalba

Fondatore: Murtas Rosalba

Zona Artigianale Lotti 18-19

09080 Siamanna

Frazione:

Località:

Prov: OR Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: 0783405028

Fax:

Cell: 3408451535

[pianuradelmaestrale@tiscali.it](mailto:pianuradelmaestrale@tiscali.it)

[www.pianuradelmaestrale.it](http://www.pianuradelmaestrale.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

**3° classificato**

**Fruttato Intenso**

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**LUGORI**

Quantità prodotta (Kg): 2330

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà:	%
Semidana	70
Tonda di Cagliari	20
Bosana	10

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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

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

Olio acquistato (kg):

Olive acquistate (kg): 41359

Resa in olio (%): 13,76

Produzione totale di olio (kg): 5690,6

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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1959 N° soci: 235

Titolare/i: Lopane Francesco

Fondatore:

Via Grumo 1

70020 Cassano dell Murge

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: +39080775077 Fax: +39080775077

Cell: +393284698426

info@oleificiodellemurge.it

www.oleificiodellemurge.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: 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: coratina, ogliarola, altre

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- Brucatura a mano
  - Bacchiatura
  - Meccanica
  - Bacchiatura e brucatura a mano
  - 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): 26211000

Produzione totale di olio (kg): 455314

Olio acquistato (kg): 395631

Resa in olio (%): 17,37

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OLIO EVO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Quantità prodotta (Kg): 20000 kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà:	%
Coratina	95
altre	5

### 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: 20,00
	5 litri:

Confezione: vetro  
latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Velimir Juric'

Fondatore: Kocijanctic, Milas, Juric

Via Trgovac'ka 137

52215 Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Vodnjan Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +385 52512351 Fax: +385 52521359

Cell: +38996838496

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 collina
  - alta collina
  - pedemontana
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Istarska Bjelica, Buza, Leccino, Pendolino, Zizzolera, Rossignola

### 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):** 5000
- Produzione totale di olio (kg):** 5000
- Olio acquistato (kg):** 12,5
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OIO-VIVO GAJARDO**

Quantità prodotta (Kg): 1100 lt

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Bianchera	40
Rossignola	30
Leccino	30

### 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



## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: IAG Toscana srl

Fondatore: IAG Toscana srl

Località Dievole, 6

53019 Siena

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: Siena Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell: +39 342 854 9047

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**

**Altri prodotti**

aceto di vino daa Chianti  
Classico DOCG

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):

7

N° totale piante di olivo: 3400

Oliveto in affitto (ha):

15

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari:

in conversione:

Biodinamica n° ettari:

in conversione

DOP/IGP n° ettari: 22

## 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: Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, 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):

32000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

1000000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

135000

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. 100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 60000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 50

Ogliarola 20

Leccino 20

Peranzana 10

## 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: 65,00

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



# 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 Siena

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: Siena Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell: +39 342 854 9047

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**

**Altri prodotti**

aceto di vino daa Chianti  
Classico DOCG

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): 7

N° totale piante di olivo: 3400 Oliveto in affitto (ha): 15

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 22

## 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: Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, 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): 32000 Olio acquistato (kg): 11

Olive acquistate (kg): 1000000 Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 135000 Produzione olive da mensa

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. 100% ITALIANO - CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 40000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100

## 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: 65,00

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



# 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 Siena

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: Siena Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell: +39 342 854 9047

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**

**Altri prodotti**

aceto di vino daa Chianti  
Classico DOCG

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):

7

N° totale piante di olivo: 3400

Oliveto in affitto (ha):

15

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari:

in conversione:

Biodinamica n° ettari:

in conversione

DOP/IGP n° ettari: 22

## 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: Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, 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):

32000

Olive acquistate (kg):

1000000

Produzione totale di olio (kg):

135000

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

## 1° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. 100% ITALIANO - NOCELLARA

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara 100

## 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  
latta



# Olio di Dievole srl

O.E.V.O. DOP - CHIANTI CLASSICO



## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: IAG Toscana srl

Fondatore: IAG Toscana srl

Località Dievole, 6

53019 Siena

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: Siena Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell: +39 342 854 9047

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**

**Altri prodotti**

aceto di vino daa Chianti  
Classico DOCG

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):

7

N° totale piante di olivo: 3400

Oliveto in affitto (ha):

15

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari:

in conversione:

Biodinamica n° ettari:

in conversione

DOP/IGP n° ettari: 22

## 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: Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, 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):

32000

Olive acquistate (kg):

1000000

Produzione totale di olio (kg):

135000

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

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. DOP - CHIANTI CLASSICO

Quantità prodotta (Kg): 16000

Certificazioni:

DOP CHIANTI CLASSICO

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %  
Leccino 40  
Frantoio 40  
Moraiolo 20

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 13,50 1 litro:

0,500 litri: 17,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



# Olio di Dievole srl

O.E.V.O. DOP - CHIANTI CLASSICO LECCINO



## AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: IAG Toscana srl

Fondatore: IAG Toscana srl

Località Dievole, 6

53019 Siena

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: Siena Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell: +39 342 854 9047

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**

**Altri prodotti**

aceto di vino daa Chianti  
Classico DOCG

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):

7

N° totale piante di olivo: 3400

Oliveto in affitto (ha):

15

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari:

in conversione:

Biodinamica n° ettari:

in conversione

DOP/IGP n° ettari: 22

## 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: Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, 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): 32000

Olive acquistate (kg): 1000000

Produzione totale di olio (kg): 135000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. DOP - CHIANTI CLASSICO LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 1600

Certificazioni:

DOP CHIANTI CLASSICO

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 100

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 13,50 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



# OLIVICOLA DEGLI ERNICI



ERNICO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Santoro Miriam

Fondatore:

Via Pratone

03010 Frosinone

Frazione: Pitocco

Località:

Prov: FR Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0775418956 Fax:

Cell:

info@olivicoladegliernici.it

www.olivicoladegliernici.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): 150 Oliveto di proprietà (ha): 20  
 N° totale piante di olivo: 15000 Oliveto in affitto (ha): 60

## COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica n° ettari: 40 in conversione: 30
- 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: itrana, 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): 2200 qt
- Olive acquistate (kg): 27000 It
- Produzione totale di olio (kg): 27000 It
- Olio acquistato (kg): 12
- Resa in olio (%):
- Produzione olive da mensa:

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive 100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva: ERNICO

Quantità prodotta (Kg): 27000 It  
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Itrana	30
Moraiolo	30
Frantoio	30
Leccino	10

## COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	10,00
0,500 litri:	8,00	2 litri:	
0,750 litri:	12,00	3 litri:	30,00
		5 litri:	50,00

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



## 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.olibea.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): 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 collina
  - 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  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 5900
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 15,5  
 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

### 3° classificato

Fruttato Leggero  
 CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive  
 DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**DELFO**

Quantità prodotta (Kg): 833,12  
 Certificazioni:  
 VENETO COLLI EUGANEI E BERICI

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Rasara	50
Leccino	30
Frantoio	10
altre	10

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci: 34  
 Titolare/i: Gaetano Brusati  
 Fondatore:  
 Via alla Valle Masna, 2  
 23828 Perledo  
 Frazione: Gittana  
 Località:  
 Prov: LC Naz: Italia  
 Regione: Lombardia  
 Tel: +39 0341 216080 Fax: +39 0341 17120  
 Cell: +39 348 3996208  
 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 fondente all'olio  
 evo, grappa aromatizzata

- 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): 7  
 N° totale piante di olivo: 2100 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 collina  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Frantoio, Leccino, Pedolino, Frantoione

### 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): 3890  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 271
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 9  
 Produzione olive da mensa



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**LAGHI LOMBARDI - LARIO**

Quantità prodotta (Kg): 1200  
 Certificazioni:  
 Laghi Lombardi Lario

Categoria:  
 Varietà: %  
 Frantoio 60  
 Leccino 30  
 Pendolino 5  
 Altre 5

### 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



# Opg Černaz

BIANCHERA



## AZIENDA

Anno fondazione: 1990 N° soci:

Titolare/i: Rino Černac

Fondatore: Rino Černac

Via Buie 1  
52429 Grožnjan

Frazione:

Località:

Prov: Grožnjan Naz: Croazia

Regione:

Tel: Fax:

Cell: +385 98217 566

cernac.lara@yahoo.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): 2 Oliveto di proprietà (ha): 1,5  
 N° totale piante di olivo: 450 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

### Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Bianchera, Carbona, 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): 5000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 600

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

## Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**BIANCHERA**

Quantità prodotta (Kg): 380  
 Certificazioni:

Categoria:  
 Varietà: %  
 Bianchera 100

## 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Elio Popovic'

Fondatore:

Via Flengi 14  
VRSAR

Frazione:

Località:

Prov: VRSAR Naz: Croazia

Regione: Croazia

Tel: +38552444456 Fax:

Cell: +385994400409

goran.sepic@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
  - 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): 1,5 Oliveto di proprietà (ha): 1  
 N° totale piante di olivo: 350 Oliveto in affitto (ha): 0,3

### 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:** Leccino, 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):** 2600
- Olive acquistate (kg):** 340
- Produzione totale di olio (kg):** 340
- Olio acquistato (kg):** 13,2
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**EXTRA VERGINE BIANCHERA**

Quantità prodotta (Kg): 340 kg  
Certificazioni:

**Categoria:**

**Varietà:**

Leccino	60
Pendolino	15
Bianchera	25

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Paulišić Dario

Fondatore: Paulišić Dario

Via Labinci 41

Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - Lab Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0914455041

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

tutti i giorni dalle 10:00 alle 20:00

Altri prodotti

lavanda

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):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 6

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 collina

alta collina

pedemontana

montana

Tipo allevamento:

Promiscuo

Promiscuo e Specializzato

Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Leccino, Pendolino, Maurino, Bianchera, Buza, Verzola, Itrana, Ambrosana, Arbecchi

### 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):

17611

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,8

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

2254

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MAURINO**

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Maurino 100

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Paulišić Dario

Fondatore: Paulišić Dario

Via Labinci 41

Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - Lab Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0914455041

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

tutti i giorni dalle 10:00 alle 20:00

Altri prodotti

lavanda

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):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 6

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 collina

alta collina

pedemontana

montana

Tipo allevamento:

Promiscuo

Promiscuo e Specializzato

Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Leccino, Pendolino, Maurino, Bianchera, Buza, Verzola, Itrana, Ambrosana, Arbecchi

### 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):

17611

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,8

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

2254

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PENDOLINO**

Quantità prodotta (Kg): 150

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Pendolino 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00 1 litro: 15

0,500 litri: 14,50 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Paulišić Dario

Fondatore: Paulišić Dario

Via Labinci 41

Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - Lab Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0914455041

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

tutti i giorni dalle 10:00 alle 20:00

Altri prodotti

lavanda

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):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 6

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 collina

alta collina

pedemontana

montana

Tipo allevamento:

Promiscuo

Promiscuo e Specializzato

Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Leccino, Pendolino, Maurino, Bianchera, Buza, Verzola, Itrana, Ambrosana, Arbecchi

### 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):

17611

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,8

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

2254

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CORATINA**

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

### 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

### 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: Paulišić Dario

Fondatore: Paulišić Dario

Via Labinci 41

Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - Lab Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0914455041 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

tutti i giorni dalle 10:00 alle 20:00

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):

6

Oliveto di proprietà (ha):

6

N° totale piante di olivo:

1800

Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 6

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 collina

alta collina

pedemontana

montana

Tipo allevamento:

Promiscuo

Promiscuo e Specializzato

Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Leccino, Pendolino, Maurino, Bianchera, Buza, Verzola, Itrana, Ambrosana, Arbechi

### LAVORAZIONE

Raccolta:

Brucatura a mano

Bacchiatura

Meccanica

Bacchiatura e brucatura a mano

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:

Tradizionale a presse

Ciclo continuo 2 fasi

Sinolea

Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 3 fasi

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

17611

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,8

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2254

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BJELICA**

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

PRODOTTO IN ISTRIA

Categoria:

Fruttato Medio

Varietà:

%

Bianchera

100

### 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



# Parco della Valle dei Templi di Agrigento



## DIODOROS

### AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Panoramica dei Templi  
92100 Agrigento

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: +39 0922 621604 Fax: +39 0922 6438

Cell: +39 335 8204009

parcodeitempli@regione.sicilia.it

www.parcodeitempli.regione.sicilia.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

mandorle e 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):

5500

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 collina

alta collina

pedemontana

montana

Tipo allevamento:

Promiscuo

Promiscuo e Specializzato

Specializzato

Varietà di olive aziendali: uliveti secolari

### LAVORAZIONE

Raccolta:

Brucatura a mano

Bacchiatura

Meccanica

Bacchiatura e brucatura a mano

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:

Tradizionale a presse

Ciclo continuo 2 fasi

Sinolea

Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 3 fasi

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

5000

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DIODOROS**

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Categoria:

Fruttato Medio

Varietà:

%

Misti Secolari

100

### 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



## PEDEMONTANA DEL GRAPPA

### AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci: 460

Titolare/i:

Fondatore:

Via Tempesta 17  
36063 Marostica

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390424501628 Fax: +390424501628

Cell: +393392630071

giorgio.temporin@hotmail.it

www.pedemontanadelgrappa.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 collina
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Frantoio, Pendolino, Grignano, 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):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**PEDEMONTANA DEL GRAPPA**

Quantità prodotta (Kg): 445 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà:	%
Frantoio	35
Leccino	35
Grignano	20
altre	10

### 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:
	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



# Podere Gerda

PODERE GERDA



## AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Olga Comerio

Fondatore: Olga Comerio

Via Ziton di Nikà 6

91017 Pantelleria

Frazione: Scauri

Località:

Prov: TP Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: Fax:

Cell: +39 335 8220150

olgaco@tin.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): 0,64 Oliveto di proprietà (ha): 0,5

N° totale piante di olivo: 60 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: 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):

450

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

96

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PODERE GERDA**

Quantità prodotta (Kg): 49

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Biancolilla 100

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 15,00

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri: 75,00

Confezione: vetro

latta



### 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

### 1° classificato

**Fruttato Leggero**  
 CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
 DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**DOP VENETO VALPOLICELLA**

Quantità prodotta (Kg): 10440 kg  
 Certificazioni:  
 DOP VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero  
 Varietà: %  
 Grignano 50  
 Favarol 50

### 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



### 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

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero  
 CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive  
 da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**BIOLOGICO**

Quantità prodotta (Kg): 170000 kg  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero  
 Varietà: %  
 Grignano 25  
 Frantoio 25  
 Favarol 25  
 Leccino 25

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:  
 0,500 litri: 7,50 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



## 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:

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

www.



### 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): 5 Oliveto di proprietà (ha): 8

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 collina
- 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): 7000 Olio acquistato (kg): 31000

Olive acquistate (kg): 51000 Resa in olio (%): 10

Produzione totale di olio (kg): 16000 Produzione olive da mensa:

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**LE SCIARE**

Quantità prodotta (Kg): 6000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara dell'Etna 80

Biancolilla 10

Tonda Iblea 10

### 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:

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

www.



### 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): 5 Oliveto di proprietà (ha): 8

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 collina

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): 7000 Olio acquistato (kg): 31000

Olive acquistate (kg): 51000 Resa in olio (%): 10

Produzione totale di olio (kg): 16000 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive  
Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ROMANO

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara dell'Etna 100

### 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:

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

www.



### 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):

5

Oliveto di proprietà (ha):

8

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 collina

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):

7000

Olio acquistato (kg):

31000

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

51000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

16000

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DOP MONTE ETNA**

Quantità prodotta (Kg): 2055

Certificazioni:

DOP MONTE ETNA

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara del Belice 100

### 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



# RUBINELLI VAJOL



## PIANETO

### AZIENDA

Anno fondazione: 1955 N° soci: 3  
 Titolare/i: Fam. Rubinelli  
 Fondatore: Fam. Rubinelli  
 Via Paladon, 31  
 37029 San Pietro In Cariano  
 Frazione: San Floriano  
 Località: Vajol  
 Prov: VR Naz: Italia  
 Regione: Veneto  
 Tel: 0456839277 Fax: 0458009715  
 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 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): 10 Oliveto di proprietà (ha): 10  
 N° totale piante di olivo: 200 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, 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):** 4000
- Olive acquistate (kg):** 500
- Produzione totale di olio (kg):** 500
- Olio acquistato (kg):** 12,5
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**PIANETO**

Quantità prodotta (Kg): 500  
 Certificazioni:

<b>Categoria:</b>	Fruttato Medio
<b>Varietà:</b>	%
Grignano	50
Leccino	10
Favarol	15
Frantoio	10
Moraiolo	10
Pendolino	5

### 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1920 N° soci:

Titolare/i: Giovanni Ederle

Fondatore: Giuseppe Ederle

Via Santa Giuliana, 2

37128 Verona

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390458301711 Fax: +390458341977

Cell:

info@cantinaederle.it

www.cantinaederle.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 20

**Ristorante**

n° coperti 100

**Agriturismo**

n° camere: 20

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

tutti i giorni 9,00-19,00

**Altri prodotti**

vino e marmellate

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):

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

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

**Biologica** n° ettari: 5 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Favarol, 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): 35000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 4000

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DONEG**

Quantità prodotta (Kg): 178 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Favarol 50

Grignano 50

### 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



# Selin Ertür Zeytinyağ



SELATIN

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Selin Ertür

Fondatore: Selin Ertür

Eskibajran yeri no 25  
10300 Eremit

Frazione:

Località:

Prov: Balıkesir Naz: Turchia

Regione:

Tel: +90 266 3731087 Fax: +90 266 373189

Cell: +90 5337786205

slnrtr@gmail.com

www.selatin-evo.ocm



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
sapone, 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): 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 collina
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Eremit Yağlık

## 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): 20000

### 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'Olio Internazionale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SELATIN**

Quantità prodotta (Kg): 20000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Eremit Yağlık 100

## 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



### AZIENDA

**Anno fondazione:** N° soci:  
**Titolare/i:** Baccichetti Tiziano e Sebastiano  
**Fondatore:** Baccichetti Costantino  
 Via Enrico Toti 46  
 31029 Vittorio Veneto  
**Frazione:**  
**Località:**  
**Prov:** Treviso **Naz:** Italia  
**Regione:** Veneto  
**Tel:** +390438560743 **Fax:**  
**Cell:** +39335296983  
 az.agr.baccichetti@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
  - 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):** 35 **Oliveto di proprietà (ha):** 2,3  
**N° totale piante di olivo:** **Oliveto in affitto (ha):** 0,5

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Frantoio, Leccino, Pendolino, Belvedere

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- Brucatura a mano
  - Meccanica
  - Bacchiatura
  - Bacchiatura e brucatura a mano
  - Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**
- Tradizionale a presse
  - Sinolea
  - Ciclo continuo 2 fasi
  - Ciclo continuo misto
  - Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 18000 **Olio acquistato (kg):**
- Olive acquistate (kg):** 2000 **Resa in olio (%):**
- Produzione totale di olio (kg):** 2000 **Produzione olive da mensa**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**MAPPALE 102 COLLE SAN PAOLO**

**Quantità prodotta (Kg):** 496  
**Certificazioni:**  
 VENETO DEL GRAPPA

**Categoria:**  
**Varietà:** %

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 11,00 **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



### AZIENDA

**Anno fondazione:** N° soci:  
**Titolare/i:** Baccichetti Tiziano e Sebastiano  
**Fondatore:** Baccichetti Costantino  
 Via Enrico Toti 46  
 31029 Vittorio Veneto  
**Frazione:**  
**Località:**  
**Prov:** Treviso **Naz:** Italia  
**Regione:** Veneto  
**Tel:** +390438560743 **Fax:**  
**Cell:** +39335296983  
 az.agr.baccichetti@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
  - 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):** 35 **Oliveto di proprietà (ha):** 2,3  
**N° totale piante di olivo:** **Oliveto in affitto (ha):** 0,5

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Frantoio, Leccino, Pendolino, Belvedere

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- Brucatura a mano
  - Meccanica
  - Bacchiatura
  - Bacchiatura e brucatura a mano
  - Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**
- Tradizionale a presse
  - Sinolea
  - Ciclo continuo 2 fasi
  - Ciclo continuo misto
  - Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 18000
- Olive acquistate (kg):** **Olio acquistato (kg):**
- Produzione totale di olio (kg):** 2000 **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



**Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:**  
**San Polo**

**Quantità prodotta (Kg):** 900  
**Certificazioni:**

**Categoria:**

**Varietà:** %

Leccino	70
Frantoio	20
Pendolino	5
altre	5

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

**Prezzo € al dettaglio:**

0,250 litri:	5,00	1 litro:	16,00
0,500 litri:	9,00	2 litri:	
0,750 litri:	12,00	3 litri:	
		5 litri:	

**Confezione:** vetro



# SOC. AGR. CA' SALAROLA



MISTO RASARA, FRANTOIO, LECCINO

## AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci:

Titolare/i: Bernardi Franco

Fondatore: Bernardi Franco

Via Vallesana 1  
35030 Baone

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0499455127 Fax: 0499455147

Cell:

cubersrl@cuber.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): 19,5 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 1037 Oliveto in affitto (ha):

## 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 collina
- alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, 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):

4600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

17

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

790



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MISTO RASARA, FRANTOIO, LECCINO**

Quantità prodotta (Kg): 860 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Rasara	40
Frantoio	40
Leccino	20

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta
- Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	10,00	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



## 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 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): 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: 7

### 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: 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): 36490 Olio acquistato (kg): 12,8

Resa in olio (%): 11

Olive acquistate (kg): 4140 Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 4140

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**CASALIVA**

Quantità prodotta (Kg): 764

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 100

### 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



## 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 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): 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: 7

### 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:** 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): 36490  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 4140
- Olio acquistato (kg): 12,8  
 Resa in olio (%): 11  
 Produzione olive da mensa:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**LECCINO**

Quantità prodotta (Kg): 906  
 Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero  
 Varietà: %  
 Leccino 100

### 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



## 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](mailto:info@cantinefranzosi.it)  
[www.cantinefranzosi.it](http://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 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):** 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: 7

### 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - 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):** 36490    **Olio acquistato (kg):** 12,8  
**Olive acquistate (kg):** 4140    **Resa in olio (%):** 11  
**Produzione totale di olio (kg):** 4140    **Produzione olive da mensa:**



**Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:**  
**FIORE**

**Quantità prodotta (Kg):** 1228  
**Certificazioni:**

**Categoria:** Fruttato Leggero  
**Varietà:** %  
 Casaliva 50  
 Leccino 50

### 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



## EVO LA ROSCIOLA

### AZIENDA

Anno fondazione: 2009 N° soci: 2

Titolare/i: Elisa Tariciotti

Fondatore:

Piazza Governo Vecchio 11  
00030 San Vito Romano

Frazione:

Località:

Prov: RM Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: +39 3281551091 Fax:

Cell: +39 3289256975

info@larosciola.com

www.larosciola.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): 5 Oliveto di proprietà (ha): 3  
 N° totale piante di olivo: 3000 Oliveto in affitto (ha): 2

### 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Rosciola, Leccino, Pendolino

### LAVORAZIONE

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**EVO LA ROSCIOLA**

Quantità prodotta (Kg):  
Certificazioni:

**Categoria:** Fruttato Medio

**Varietà:**

Varietà	%
Rosciola	60
Leccino	20
Pendolino	20

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	12,00
0,500 litri:	6,00	2 litri:	
0,750 litri:	10,00	3 litri:	30,00
		5 litri:	45,00

**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



## LE SORTE

### AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:  
 Titolare/i: Roberto Capriani, Lorenzo Albertini  
 Fondatore: Roberto Capriani, Lorenzo Albertini  
 Via Delle Sorti, 9  
 37010 Torri del Benaco  
 Frazione: Torri del Benaco  
 Località: Torri del Benaco  
 Prov: VR Naz: Italia  
 Regione: Veneto  
 Tel: 3487900096 Fax: 04562066  
 Cell: 3484797791  
 info@agricolalesorte.it  
 www.agricolalesorte.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**
- |  |   |
|--|---|
| <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 checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà | <input 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): 2,244 Oliveto di proprietà (ha): 0,27  
 N° totale piante di olivo: 610 Oliveto in affitto (ha): 1,9174

### 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 collina  
 alta collina  pedemontana  montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** casaliva, frantoio, dritta, gargnano, 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): 7000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 1134
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%): 16,2  
 Produzione olive da mensa



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**LE SORTE**

Quantità prodotta (Kg):  
 Certificazioni:

<b>Categoria:</b>	Fruttato Leggero
<b>Varietà:</b>	%
Casaliva	18
Frantoio	30
Dritta	18
Gargnano	9
Leccino	25

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,50	1 litro:	16,00
0,500 litri:	8,50	2 litri:	
0,750 litri:	12,50	3 litri:	42,00
		5 litri:	65,00

**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

Anno fondazione: 1976 N° soci: 3  
 Titolare/i: Helvia Tini  
 Fondatore: Mattia Persiani  
 Contrada San Martino 43  
 64032 Atri  
 Frazione: Contrada San Martino  
 Località: Contrada San Martino  
 Prov: TE Naz: Italia  
 Regione: Abruzzo  
 Tel: 0858700246 Fax: 0858700202  
 Cell: 3383642724  
 agricolapersiani@tin.it  
 www.oliodisanmartino.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 5
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere: 5
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
mar/giov/sab 15.00-18.00
- Altri prodotti**  
patè olive, olive in salamoia

- 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): 25 Oliveto di proprietà (ha): 20  
 N° totale piante di olivo: 4800 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 collina
  - alta collina
  - pedemontana
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Dritta, Leccino, Gentile, Frantoio, Moraiolo, 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): 100000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 10000
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%):  
 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Leggero**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE**

Quantità prodotta (Kg): 2300  
 Certificazioni:  
 DOP

<b>Categoria:</b>	Fruttato Medio
<b>Varietà:</b>	%
Dritta	30
Moraiolo	10
Leccino	30
Peranzana	10
Castiglione	10
Gentile di Chieti	10

### COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line
  - Vendita diretta
  - Confezioni regalo
  - Esportazione
- Prezzo € al dettaglio:**
- |              |       |          |
|--------------|-------|----------|
| 0,250 litri: | 7,00  | 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



## OLIO DI SAN MARTINO BIO

### AZIENDA

Anno fondazione: 1976 N° soci: 3  
 Titolare/i: Helvia Tini  
 Fondatore: Mattia Persiani  
 Contrada San Martino 43  
 64032 Atri  
 Frazione: Contrada San Martino  
 Località: Contrada San Martino  
 Prov: TE Naz: Italia  
 Regione: Abruzzo  
 Tel: 0858700246 Fax: 0858700202  
 Cell: 3383642724  
 agricolapersiani@tin.it  
 www.oliodisanmartino.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere 5
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere: 5
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
mar/giov/sab 15.00-18.00
- Altri prodotti**  
patè olive, olive in salamoia

- 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): 25 Oliveto di proprietà (ha): 20  
 N° totale piante di olivo: 4800 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 collina
  - alta collina
  - pedemontana
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Dritta, Leccino, Gentile, Frantoio, Moraiolo, 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): 100000  
 Olive acquistate (kg):  
 Produzione totale di olio (kg): 10000
- Olio acquistato (kg):  
 Resa in olio (%):  
 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

**Fruttato Leggero**  
 CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive  
 da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**OLIO DI SAN MARTINO BIO**

Quantità prodotta (Kg): 8000  
 Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

**Categoria:** Fruttato Medio

**Varietà:**

Varietà	%
Dritta	20
Frantoio	30
Leccino	30
Moraiolo	20

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	13,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	
		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



### 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: +39 045 7820675 Fax: 0457820675

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 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): 6,84 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 collina

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):

13000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1300

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

UN'OPERA

Quantità prodotta (Kg): 650 kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 30

Pendolino 10

Favarol 15

Casaliva 20

Leccino 25

### 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

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



## 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: +39 045 7820675 Fax: 0457820675

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 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): 6,84 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 collina

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):

13000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1300

### 2° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ARMONIA

Quantità prodotta (Kg): 270 kg

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 60

Favarol 15

Leccio 5

trepp 5

Pendolino 5

Frantoio 10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 9,00 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



### AZIENDA

Anno fondazione: 2007 N° soci:

Titolare/i: Torresani Annamaria

Fondatore: Torresani Annamaria

Via Giovanni Stegagno 17

37030 Mezzane di Sotto

Frazione:

Località:

Prov: Verona Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390458880662 Fax:

Cell:

info@terrebianche.net

www.terrebianche.net



### 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): 220

Oliveto di proprietà (ha): 202

N° totale piante di olivo: 860

Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano. Leccio, Pendolino, Favarol, Gentile, 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):

7750

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10,6

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

997

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'ORO DEL FAMEJO

Quantità prodotta (Kg): 597

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 50

Leccio 20

Favarol 15

Frantoio 15

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro:

0,500 litri: 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: 38,00

5 litri: 60,00

Confezione: vetro

latta

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



## BOCON DEL PRETE

### AZIENDA

Anno fondazione: 2007 N° soci:

Titolare/i: Torresani Annamaria

Fondatore: Torresani Annamaria

Via Giovanni Stegagno 17

37030 Mezzane di Sotto

Frazione:

Località:

Prov: Verona Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390458880662 Fax:

Cell:

info@terrebianche.net

www.terrebianche.net



### 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): 220 Oliveto di proprietà (ha): 202

N° totale piante di olivo: 860 Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano. Leccio, Pendolino, Favarol, Gentile, 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):

7750

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10,6

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

997

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BOCON DEL PRETE**

Quantità prodotta (Kg): 400 kg

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 100

### 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: 60,00

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



### AZIENDA

**Anno fondazione:** 1984    **N° soci:** 3  
**Titolare/i:** Mariagrazia, Tania, Gaetano Spanò  
**Fondatore:** Vito Spanò  
 Via Umberto 21/23  
 96010 Buccheri  
**Frazione:**  
**Località:**  
**Prov:** SR    **Naz:** Italia  
**Regione:** Sicilia  
**Tel:** 3381450213    **Fax:**  
**Cell:** 3383622868  
**lecasedilavinia@gmail.com**  
**www.casedilavinia.it**



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
DA CONFERMARE PER TELEFONO
- 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):** 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: 50

### 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:** Tonda Iblea

### LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- Brucatura a mano
  - Bacchiatura
  - Meccanica
  - Bacchiatura e brucatura a mano
  - Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**
- Tradizionale a presse
  - Ciclo continuo 2 fasi
  - Sinolea
  - Ciclo continuo misto
  - Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 70000
- Olive acquistate (kg):** 10000
- Produzione totale di olio (kg):** 10000
- Olio acquistato (kg):** 7
- Resa in olio (%):**
- Produzione olive da mensa:**



**Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:**  
**LE CASE DI LAVINIA**

**Quantità prodotta (Kg):** 3000  
**Certificazioni:**  
 MONTI IBLEI, MONTE LAURO

Da agricoltura biologica (certificata)

**Categoria:** Fruttato Intenso  
**Varietà:** %  
 Tonda Iblea 100

### 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:	80,00

**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

Anno fondazione: 2006 N° soci:
Titolare/i: Metzeler Friedrich Wilhelm
Fondatore:
Loc. Tojena Caviciana, sncc
01025 Grotte di Castro
Frazione:
Località:
Prov: VT Naz: Italia
Regione: Lazio
Tel: 0763798212 Fax: 0763797100
Cell:
info@villacavicana.com
villacavicana.it/de



OSPITALITA'

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

- Ecosostenibilità: bioedilizia, utilizzo di energie alternative, controllo di emissioni CO2, piante di ulivo 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): 133 Oliveto di proprietà (ha): 30
N° totale piante di ulivo: 11000 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: canino, leccino, 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): 55800
Olive acquistate (kg): 6100
Produzione totale di olio (kg): 6100
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):
Produzione olive da mensa

Certificato di Distinzione

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
VILLA CAVICIANA OLIO EVO VARIETA' MISTO

Quantità prodotta (Kg): 3000 lt
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Table with 2 columns: Categoria (Fruttato Medio), Varietà (%), canino (30%), Leccino (25%), Frantoio (25%), Moraiolo (15%), Pendolino (5%)

COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

Table with 3 columns: Quantity (0,250 litri, 0,500 litri, 0,750 litri, 1 litro, 2 litri, 3 litri, 5 litri), Price (5,00, 8,00, 55,00)

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

Anno fondazione: 1940 N° soci:

Titolare/i: Donatello Rubbiani

Fondatore: Costanza Garrani

Loc. San Polo

53040 Montallese - Chiusi

Frazione:

Località: San Polo

Prov: SI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +390578263000 - Fax: +39057863540 -

Cell: +39335373883

san.polo@tiscali.it

www.olioterredisienadop.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): 50 Oliveto di proprietà (ha): 2,78

N° totale piante di olivo: 812 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, 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):

3,25

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VILLA SAN POLO DOP E BIO**

Quantità prodotta (Kg): 3 hl

Certificazioni:

DOP TERRE DI SIENA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 50

Moraiolo 10

Leccino 40

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro:

0,500 litri: 12,00 2 litri:

0,750 litri: 18,00 3 litri:

5 litri:

Confezione:



### AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Veggian Severino

Fondatore: Veggian Severino

Via dell'industria 24

35028 Piove di Sacco

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0499705796

Fax: 0495842577

Cell: 3667539412

daniela.girardo@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):

309

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 collina

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):

10200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1373



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BRECA'**

Quantità prodotta (Kg): 998

Certificazioni:

VENETO EUGANEI E BERICI

Categoria:

Fruttato Medio

Varietà:

%

Leccino 45

Frantoio 37

Rasara 13

Pendolino 5

### 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



# Soc. Coop. Reitia arl

## L'OLIO DELLA DEA "REITIA"



### AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci: 156

Titolare/i: Pizzol Daniele

Fondatore:

Via Cal Alta 57

31012 Cappella Maggiore

Frazione:

Località:

Prov: Treviso Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390438930221 Fax: +390438930221

Cell: +393774143149

info@coopreitia.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**  
cosmesi olio d'oliva

- 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - 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):              1000
- Olive acquistate (kg):                              18000      **Olio acquistato (kg):**                              1000
- Produzione totale di olio (kg):                21000      **Resa in olio (%):**                              12,5
- Produzione olive da mensa**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**L'OLIO DELLA DEA "REITIA"**

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:      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

Anno fondazione: 2007 N° soci:

Titolare/i: Famiglia Pedrinola

Fondatore: Pedrinola Mauro

Via Brighenti, 1  
24065 Lovere

Frazione:

Località:

Prov: BG Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: 035962144

Fax:

Cell: 3289346993

info@agricolalba.it

www.agricolalba.it



### OSPITALITA'

**Disponibilità di alloggio**

n° camere 4

**Ristorante**

n° coperti

**Agriturismo**

n° camere:

**BB**

n° camere bb:

**Si accettano visitatori**

sempre

**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): 2,8 Oliveto di proprietà (ha): 1,3

N° totale piante di olivo: 400 Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

**Convenzionale** n° ettari: 1

**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 collina

alta collina  pedemontana  montana

#### Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Frantoio, Casaliva, Sbresa, Fogna, Don Carlo

### 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):

2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

300

### CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

### FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIO DI RENZO**

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

LAGHI LOMBARDI-SEBINO

Categoria:

Fruttato Leggero

Varietà:

%

Leccino 50

Frantoio 25

Casaliva 10

Pendolino 5

Sbresa/Fogna 10

### 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

latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci:

Titolare/i: Cristina e Simona Alessandra Corbo

Fondatore: Cristina e Simona Alessandra Corbo

C.da Santa Marta snc  
92024 Canicatti

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 3334072284 Fax:

Cell: 347857718

info@santamarta.com

www.santamarta.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

mandorle, uva da tavola

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): 13,47 Oliveto di proprietà (ha): 6,71

N° totale piante di olivo: 605 Oliveto in affitto (ha):

### 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: nocellara del belice, biancolilla, carolea, grossa di spagna

### 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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

2500

### Certificato di Distinzione

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ARCHIMEDE

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Nocellara del Belice 50

Biancolilla 20

Carolea 20

Grossa di Siena 10

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,80 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



## 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: +39 3472773625

paolo.sacco@tiscali.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

sott'oli

### 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): 30 Oliveto di proprietà (ha): 8

N° totale piante di olivo: 10000 Oliveto in affitto (ha): 18

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 16

Biologica n° ettari: 10 in conversione: 16

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: Peranzana, Rotondella, 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): 300 q.li

Resa in olio (%): 13,7

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 300 q.li

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**SELEZIONE 500**

Quantità prodotta (Kg): 2500 kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Peranzana 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,5 1 litro:

0,500 litri: 6,5 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



### 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: +39 0344 91084

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

Vino Domasino IGT Bianco,  
Rosato, Rosso

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): 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 collina

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10/11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

250/280

### 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**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**OLIVETI DI DOMASO**

Quantità prodotta (Kg): 250/280 lt

Certificazioni:

DOP LAGO DI COMO-LARIO

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 60

Leccino 20

Pendolino 20

### 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



### 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 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 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 collina

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 Olio acquistato (kg): 15

Olive acquistate (kg): 1000 Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 1000 Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE CREVE DOP GARDA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Dop Garda Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 90

Leccino 10

### 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

### 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: Tamellini Maurizio

Fondatore: Tamellini Maurizio

Via Montecurto, 7  
37031 Illasi

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0456520190

Fax:

Cell: 3388278920

la.vigna@alice.it

www.lacontaria.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):

Oliveto di proprietà (ha):

3

N° totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha):

### COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 1

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, Maurino, Pendolino, Frantoio, Leccio del Corno, 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):

100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1500



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**LA CONTARINA**

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 70

Favarol 10

Trepp 5

Maurino 5

Pendolino 5

Moraiolo 5

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 25,00 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



# Tapa Olearia sca



TAPA OLAERIA

## AZIENDA

Anno fondazione: 2004 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**

- 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 collina
- 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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**TAPA OLAERIA**

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



### AZIENDA

Anno fondazione: 1999 N° soci: 2  
 Titolare/i: Galia Alfredo  
 Fondatore:  
 Contrada Piana s.n.  
 96010 Bucchieri  
 Frazione:  
 Località: Bucchieri  
 Prov: SR Naz: Italia  
 Regione: Sicilia  
 Tel: 09311756589 Fax: 09311756589  
 Cell: 3332874765  
 oliotereo@oliotereo.it  
 www.oliotereo.com



### OSPITALITA'

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

- 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: 1200 Oliveto in affitto (ha): 6

### COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 6
- Biologica n° ettari: 6 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali: Tonda Iblea

### LAVORAZIONE

- Raccolta:
- Brucatura a mano
  - Meccanica
  - Bacchiatura
  - Bacchiatura e brucatura a mano
  - Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:
- Tradizionale a presse
  - Sinolea
  - Ciclo continuo 2 fasi
  - Ciclo continuo misto
  - Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 70000  
 Olive acquistate (kg): 10000  
 Produzione totale di olio (kg): 10000
- Olio acquistato (kg): 1000  
 Resa in olio (%): 12  
 Produzione olive da mensa:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**KORE**

Quantità prodotta (Kg): 1500  
 Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso  
 Varietà: %  
 Tonda Iblea 60  
 Nocellara Etnea 40

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	13,00
0,500 litri:	8,00	2 litri:	
0,750 litri:	11,00	3 litri:	35,00
		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



# Tenimenti De Ambroxiis



TENIMENTI DE AMBROXIIS

## AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Paolo e Andrea Ambrosi

Fondatore: Pietro Ambrosi

Strada dei Monti  
37134 Verona

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell:

tenimentideambroxiis@gmail.com

www.tenimentideambroxiis.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): 2

N° totale piante di olivo: 550 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, 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):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

## Certificato di Distinzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**TENIMENTI DE AMBROXIIS**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà:	%
Grignano	70
Frantoio	15
Leccino	15

## 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: 1840 N° soci:

Titolare/i: Alberto Romano

Fondatore: Pasquale Romano

Via Candele, 13  
82030 Ponte

Frazione:

Località:

Prov: BN Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: 0824874332 Fax:

Cell: 3395742717

info@frantoioromano.it

www.frantoioromano.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
lun-sab 8:00-20:00
- 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): 6 Oliveto di proprietà (ha): 3,5

N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 2,5

### 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

#### Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ortice, Pendolino, Picholine, 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): 175,8  
 Olive acquistate (kg): 20000  
 Produzione totale di olio (kg): 10000

Olio acquistato (kg): 10000  
 Resa in olio (%): 16  
 Produzione olive da mensa:

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**ORTICE RISERVA**

Quantità prodotta (Kg): 4000 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

ortice 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro:  
 0,500 litri: 7,20 2 litri:  
 0,750 litri: 3 litri:  
 5 litri: 50,00

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



## PICHOLINE

### AZIENDA

Anno fondazione: 1840 N° soci:

Titolare/i: Alberto Romano

Fondatore: Pasquale Romano

Via Candele, 13  
82030 Ponte

Frazione:

Località:

Prov: BN Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: 0824874332 Fax:

Cell: 3395742717

info@frantoioromano.it

www.frantoioromano.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
lun-sab 8:00-20:00
- 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): 6 Oliveto di proprietà (ha): 3,5

N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 2,5

### 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

#### Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ortice, Pendolino, Picholine, 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): 175,8

Olive acquistate (kg): 20000

Produzione totale di olio (kg): 10000

Olio acquistato (kg): 10000

Resa in olio (%): 16

Produzione olive da mensa:

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PICHOLINE**

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Picholine 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

#### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:
0,500 litri:	7,20	2 litri:
0,750 litri:		3 litri:
		5 litri:
		50,00

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

Anno fondazione: 1840 N° soci:

Titolare/i: Alberto Romano

Fondatore: Pasquale Romano

Via Candele, 13  
82030 Ponte

Frazione:

Località:

Prov: BN Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: 0824874332 Fax:

Cell: 3395742717

info@frantoioromano.it

www.frantoioromano.it



### OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**  
n° camere
- Ristorante**  
n° coperti
- Agriturismo**  
n° camere:
- BB**  
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**  
lun-sab 8:00-20:00
- 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): 6 Oliveto di proprietà (ha): 3,5  
 N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 2,5

### 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 collina
- alta collina
- pedemontana
- montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ortime, Pendolino, Picholine, 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): 175,8  
 Olive acquistate (kg): 20000  
 Produzione totale di olio (kg): 10000

Olio acquistato (kg): 10000  
 Resa in olio (%): 16  
 Produzione olive da mensa:

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**GOLD BIO**

Quantità prodotta (Kg): 2000  
Certificazioni:

Categoria:

Varietà:	%
Ortime	20
Pendolino	10
Leccino	20
Frantoio	20
altro	30

### COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:
0,500 litri:	7,20	2 litri:
0,750 litri:		3 litri:
		5 litri: 50,00

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



# Tenuta Sant'Apollonia

VENETO VALPOLICELLA DOP



## AZIENDA

Anno fondazione: 1994 N° soci:

Titolare/i: Sartori Marco

Fondatore: Sartori Marco

Via Vendri 1/r

37034 Verona

Frazione: Vendri

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0458700780 Fax: 0458700780

Cell: +393482669668

info@tenutasantapollonia.it

www.tenutasantapollonia.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): 4 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 1600 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, 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):

20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**VENETO VALPOLICELLA DOP**

Quantità prodotta (Kg): 535

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Favarol 10

Leccino 30

altre 10

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 17,00

0,500 litri: 9,00 2 litri:

0,750 litri: 13,00 3 litri:

5 litri:

Confezione:



# Tenuta Sant'Ilario

## MONOCULTIVAR INTOSSO



### AZIENDA

Anno fondazione: 2009 N° soci:

Titolare/i: Colancecco Laila

Fondatore: Colancecco Laila

Via G. d'Annunzio 215

64025 Pineto

Frazione:

Località:

Prov: TE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 0859492074 Fax:

Cell: 3339296141

info@tenutasantilario.com

www.tenutasantilario.com



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

acetolio, cremolio, sale liquido

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): 16 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 6000 Oliveto in affitto (ha): 10

### 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 collina

alta collina  pedemontana  montana

Tipo allevamento:

Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato

Varietà di olive aziendali: 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): 2000 Olio acquistato (kg): 50000

Olive acquistate (kg): 2000 Resa in olio (%): 12

Produzione totale di olio (kg): 15000 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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MONOCULTIVAR INTOSSO**

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Intosso 100

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 10,00 1 litro:

0,500 litri: 14,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



### AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Antonio Pastovicchio

Fondatore: Antonio Pastovicchio

Via dell'Istria 28  
Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Vodnjan 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**
- 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): 6 Oliveto di proprietà (ha): 3  
 N° totale piante di olivo: 1500 Oliveto in affitto (ha): 3

### 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
  - alta collina
  - pedemontana
  - media collina
  - montana
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
  - Promiscuo e Specializzato
  - Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Buza, Carbonazza, Morazola, 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): 1200
- Produzione totale di olio (kg): 1200
- Olio acquistato (kg): 12
- Resa in olio (%):
- Produzione olive da mensa:

### 3° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**BUZA**

Quantità prodotta (Kg): 700 lt  
Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %  
buza 100

### 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

### CONSERVAZIONE

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

### FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone



# Ulja Komarija doo

ISTARSKA BJELICA



## AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:  
 Titolare/i: Vilim Jakja, Nikola Zidaric  
 Fondatore:  
 Via Borut 65/1  
 52402 Cerovlje  
 Frazione:  
 Località:  
 Prov: Naz: Croazia  
 Regione:  
 Tel: +38 095 8098271 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 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): 5  
 N° totale piante di olivo: 1500 Oliveto in affitto (ha):

## 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 collina  
 alta collina  pedemontana  montana  
**Tipo allevamento:**  
 Promiscuo  Promiscuo e Specializzato  Specializzato  
**Varietà di olive aziendali:** Leccino, Pendolino, Istarska Bjelica, Buza, Oblica, Frantoio, Rossignola

## 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):** 12  
**Olive acquistate (kg):** 170 **Resa in olio (%):**   
**Produzione totale di olio (kg):** 170 **Produzione olive da mensa**

## Certificato di Distinzione

**Fruttato Medio**  
**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale**



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**ISTARSKA BJELICA**

Quantità prodotta (Kg): 50 lt  
 Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio  
 Varietà: %  
 Istarska Bjelica 100

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

### Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 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: 1997 N° soci:

Titolare/i: Massimo Carlino

Fondatore: Massimo Carlino

Piazza Cavour 66  
92026 Favara

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0922419555 Fax: 0922421114

Cell: 3358204009

info@valparadiso.it

www.valparadiso.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

ORIGANO

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): 150 Oliveto di proprietà (ha): 100

N° totale piante di olivo: 27000 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: Biancolilla, Nocellara, Cerasuola, 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): 500000

Olive acquistate (kg): 120000

Produzione totale di olio (kg): 120000

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



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
**VAL PARADISO BIO**

Quantità prodotta (Kg): 50000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Biancolilla 50

Nocellara 50

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro: 10,00

0,500 litri: 6,00 2 litri: 10,00

0,750 litri: 8,00 3 litri: 10,00

5 litri: 40,00

Confezione: vetro  
latta



### AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Massimo Carlino

Fondatore: Massimo Carlino

Piazza Cavour 66  
92026 Favara

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0922419555 Fax: 0922421114

Cell: 3358204009

info@valparadiso.it

www.valparadiso.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere

Ristorante  
n° coperti

Agriturismo  
n° camere:

BB  
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti  
ORIGANO

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: 27000 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: Biancolilla, Nocellara, Cerasuola, 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): 500000

Olive acquistate (kg): 120000

Produzione totale di olio (kg): 120000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

### Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива  
100% Italiano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  
VAL PARADISO 100% ITA

Quantità prodotta (Kg): 50000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %  
Biancolilla 40  
Nocellara 40  
Cerasuola 20

### COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta  
 Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,00 1 litro: 9,00  
0,500 litri: 5,00 2 litri:  
0,750 litri: 7,00 3 litri:  
5 litri: 38,00

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



# Villa Pontina di Lucio Pontecorvi



VILLA PONTINA DOP COLLINE PONTINE

## AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Lucio Pontecorvi

Fondatore: Lucio Pontecorvi

Via carbonara snc  
04010 Sonnino

Frazione:

Località: Sant'Adamini

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: Fax:

Cell: 3393660382

info@villapontina.it

www.olio.villapontina.it



### OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio  
n° camere 8

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): 5

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

## COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione: 5

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 collina

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):

2000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

2300

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

## Certificato di Distinzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VILLA PONTINA DOP COLLINE PONTINE

Quantità prodotta (Kg): 2600

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Itrana 100

## COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line  Vendita diretta

Confezioni regalo  Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 7,00 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