

AZIENDA

Anno fondazione: 1962 N° soci:

Titolare/i: Paolo Cassini

Fondatore: Giovanni Cassini

Via Roma 62

18035 Isolabona

Frazione:

Località:

Prov: IM Naz: Italia

Regione: Liguria

Tel: +39 018 4208159 Fax:

Cell: +39 335 8161771

info@oliocassini.it

www.oliocassini.it



OSPITALITA'

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



Diploma di Gran Menzione Fruttato Medio



RICONOSCIMENTI

ORCIOLO D'ORO 2014-2015

1° Premio fruttato leggero

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

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

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

Convenzionale n° ettari: 8,5 DOP/IG n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

TERRITORIO

- Terreno:
- medio impasto
 - ghiaioso
 - roccioso
 - sciolto/sabbioso
 - limoso/argilloso
- Forma allevamento:
- vaso
 - monocono
 - cespuglio
 - palmetta
 - globo
 - siepe
 - ipsilon
- Tipo allevamento:
- Promiscuo
 - Specializzato
 - Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:
- alta pianura
 - bassa collina
 - media collina
 - alta collina
 - pedemontana
 - montana

Varietà di olive aziendali: Taggiasca

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17,5

CONSERVAZIONE

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

Produzione olive da mensa

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:

0,500 litri: 14 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EXTREMUM GRAN CRU

Quantità prodotta (Kg): 1200

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Taggiasca 100

Certificazioni:

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20
04024 Gaeta

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: Fax:

Cell: 3277440969

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadiqaeta.it



OSPITALITA'

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



Produzione aziendale:

- piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà acquisto olio
- acquisto olive

Ecosostenibilità:

- bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

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

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

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

TERRITORIO

Terreno:

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

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta
- globo siepe ipsilon

Tipo allevamento:

- Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

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

Varietà di olive aziendali: Itrana

LAVORAZIONE

Raccolta:

- Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:

- Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

70000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10

CONSERVAZIONE

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

Produzione olive da mensa

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Caieta

Quantità prodotta (Kg):

Categoria:

Varietà: %

Certificazioni:

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20
04024 Gaeta

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: Fax:

Cell: 3277440969

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadiagaeta.it



OSPITALITA'

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



Diploma di Gran Menzione Fruttato Medio



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

- Ecosostenibilità:
- bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

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

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

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

TERRITORIO

- Terreno:
- medio impasto ghiaioso roccioso
- sciolto/sabbioso limoso/argilloso
- Forma allevamento:
- vaso monocono cespuglio palmetta
- globo siepe ipsilon
- Tipo allevamento:
- Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:
- alta pianura bassa collina media collina
- alta collina pedemontana montana

Varietà di olive aziendali: Itrana

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri: Confezione: vetro

0,500 litri: 14 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Don Pasquale

Quantità prodotta (Kg): 1000 L

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %
Itrana 100

Certificazioni:

DOP COLLINE PONTINE

AZIENDA

Anno fondazione: 1992 **N° soci:** 

Titolare/i: Nicola Monterisi

Fondatore: Nicola Monterisi

Via W. Amadeu Mozart 140
76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT **Naz:** Italia

Regione: Puglia

Tel: **Fax:** +39 088 561836

Cell: +39 347 0625340

oliomonterisi@gmail.com

www.oliomonterisi.com

OSPITALITA'

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



- Produzione aziendale:** piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive
- Ecosostenibilità:** bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
- Sup. aziendale (ha):** 5 **Oliveto di proprietà (ha):** 3
N° totale piante di olivo: 1045 **Oliveto in affitto (ha):** 2
- Convenzionale** n° ettari: 2 **DOP/IG** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 3 **in conversione:**
- Biodinamica** n° ettari: **in conversione**

RICONOSCIMENTI

TERRITORIO

- Terreno:** medio impasto ghiaioso roccioso
 sciolto/sabbioso limoso/argilloso
- Forma allevamento:** vaso monocono cespuglio palmetta
 globo siepe ipsilon
- Tipo allevamento:** Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:** alta pianura bassa collina media collina
 alta collina pedemontana montana
- 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):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2700

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

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 9 1 litro: 5 litri:

0,500 litri: 15 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

Confezione:

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Monterisi

Quantità prodotta (Kg): 2700 Kg

Categoria:

Varietà: %
Coratina 100

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Giovanni Marvulli

Fondatore: Giovanni Marvulli

Via Dante 9

75100 Matera

Frazione:

Località:

Prov: MT Naz: Italia

Regione: Basilicata

Tel: Fax:

Cell: +393386079006

giovanni.marvulli@yahoo.it



OSPITALITA'

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



- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà
- frantoio di proprietà
- imbottigliamento di proprietà
- acquisto olive

- lavorazione conto terzi
- imbottigliamento conto terzi
- acquisto olio

- Ecosostenibilità:**
- bioedilizia
- utilizzo di energie alternative
- controllo di emissioni CO2
- utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- rifiuti differenziati
- utilizzo di vetro leggero

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

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

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

TERRITORIO

- Terreno:**
- medio impasto
- sciolto/sabbioso
- ghiaioso
- limoso/argilloso
- roccioso
- Forma allevamento:**
- vaso
- globo
- monocono
- siepe
- cespuglio
- palmetta
- epsilon
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
- Specializzato
- Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:**
- alta pianura
- alta collina
- bassa collina
- pedemontana
- media collina
- montana

Varietà di olive aziendali: Ogliarola del Bradano, 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): 1100

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1250

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,36

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: 4,5 1 litro: 50

0,500 litri: 8 2 litri: 50

0,750 litri: 11,5 3 litri: 30

Confezione: vetro
latta

RICONOSCIMENTI

JAPAN OLIVE OIL PRIZE 2014
1° posto nella categoria medium

AIPO D'ARGENTO 2014
2° posto

MONTIFERRU 2
2° classificato nella categoria biologico

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
CENZINO CORATINA

Quantità prodotta (Kg):

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %
Coratina 100

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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



Diploma di Gran Menzione Fruttato Medio



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

- Ecosostenibilità:**
- bioedilizia
 - utilizzo di energie alternative
 - controllo di emissioni CO2
 - utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 - rifiuti differenziati
 - utilizzo di vetro leggero

Sup. aziendale (ha): **Oliveto di proprietà (ha):** 176
N° totale piante di olivo: 28000 **Oliveto in affitto (ha):**
 Convenzionale n° ettari: 176 **DOP/IG** n° ettari:
 Biologica n° ettari: **in conversione:**
 Biodinamica n° ettari: **in conversione:**

TERRITORIO

- Terreno:**
- medio impasto
 - sciolto/sabbioso
 - ghiaioso
 - limoso/argilloso
 - roccioso
- Forma allevamento:**
- vaso
 - globo
 - monocono
 - siepe
 - cespuglio
 - palmetta
 - epsilon
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
 - Specializzato
 - Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:**
- alta pianura
 - alta collina
 - bassa collina
 - pedemontana
 - media collina
 - montana

Varietà di olive aziendali: Coratina, Peranzana, Nocellara

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): 350000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 65000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):

CONSERVAZIONE

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

Produzione olive da mensa

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,5 1 litro: 5 litri: **Confezione:** vetro
 0,500 litri: 8 2 litri: latta
 0,750 litri: 3 litri:

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SCHINOSA

Quantità prodotta (Kg): 65000

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %
 Coratina 90
 Peranzana 10

Certificazioni:

AZIENDA

Anno fondazione: 1990 **N° soci:** 
Titolare/i: Paolo Bonomelli
Fondatore: Paolo Bonomelli
 Via per albisano 95
 37010 Torri del Benaco
Frazione:
Località:
Prov: VR **Naz:** Italia
Regione: Veneto
Tel: +39 045 6296711 **Fax:** +39 045 629672
Cell:
info@paolobonomelli.com
www.paolobonomelli.com

OSPITALITA'

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



1° classificato
Fruttato Intenso



RICONOSCIMENTI

- Produzione aziendale:** piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive
- Ecosostenibilità:** bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
- Sup. aziendale (ha): 16 **Oliveto di proprietà (ha):** 12
 N° totale piante di olivo: 4500 **Oliveto in affitto (ha):**
- Convenzionale** n° ettari: 2 **DOP/IG** n° ettari: 10
 Biologica n° ettari: in conversione
 Biodinamica n° ettari: in conversione

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20800
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 3300
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 16

CONSERVAZIONE

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

Produzione olive da mensa

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 40 1 litro: 5 litri: Confezione: vetro
 0,500 litri: 2 litri:
 0,750 litri: 3 litri:

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Tre Fòrt

Quantità prodotta (Kg): 1500

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %
 Drizzar 40
 Trep 30
 Fort 30

Certificazioni:

AZIENDA

Anno fondazione: 2009 **N° soci:**
Titolare/i: Franco Zenari e Ilenia Patuzzo
Fondatore: Franco Zenari e Ilenia Patuzzo
 Via Gugl 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 allog:**
 n° camere
- Ristorante**
 n° coperti
- Agriturismo**
 n° camere: 4
- BB**
 n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**
 Vino



- Produzione aziendale:** piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive
- Ecosostenibilità:** bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
- Sup. aziendale (ha):** 2,95 **Oliveto di proprietà (ha):** 1,3
N° totale piante di olivo: 550 **Oliveto in affitto (ha):**
- Convenzionale** n° ettari: **DOP/IG** n° ettari: 1
 Biologica n° ettari: 1 **in conversione:**
 Biodinamica n° ettari: **in conversione:**

TERRITORIO

- Terreno:** medio impasto ghiaioso roccioso
 sciolto/sabbioso limoso/argilloso
- Forma allevamento:** vaso monocono cespuglio palmetta
 globo siepe epsilon
- Tipo allevamento:** Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:** alta pianura bassa collina media collina
 alta collina pedemontana montana
- 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 (%): 12,5

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: 1 litro: 5 litri: Confezione: vetro
 0,500 litri: 11 2 litri:
 0,750 litri: 3 litri:

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CASA ZEN

Quantità prodotta (Kg): 465 Kg

Categoria: Fruttato Leggero

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

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA DOP EVO

Da agricoltura biologica (certificata)

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Miran in Martin Adamic

Fondatore: Miran Adamic

Via Baredi, 5G
6310 Izola

Frazione:

Località:

Prov: Istria Naz: Slovenia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell: 0038641624639

info@roncaldo.si

www.roncaldo.si

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

Ecosostenibilità: bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Sup. aziendale (ha): 2,75 Oliveto di proprietà (ha): 0
N° totale piante di olivo: 700 Oliveto in affitto (ha): 2,75
 Convenzionale n° ettari: DOP/IG n° ettari: 2,75
 Biologica n° ettari: 2,75 in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione

TERRITORIO

Terreno: medio impasto ghiaioso roccioso
 sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento: vaso monocono cespuglio palmetta
 globo siepe epsilon

Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina media collina
 alta collina pedemontana montana

Varietà di olive aziendali: Istrska Belica, Leccino, Maurino, Buza, Pendolino, Itrana, Mata

LAVORAZIONE

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

Estrazione: 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):

Produzione totale di olio (kg): 1200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

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: 9	1 litro: 75	Confezione: vetro
0,500 litri: 12	2 litri: 150	latta
0,750 litri: 16	3 litri: 225	

OSPITALITA'

Disponibilità di allog:
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori
ogni giorno

Altri prodotti



RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
DOP Slovenske Istre

Quantità prodotta (Kg): 1100

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Istrska Belica	82
Leccino	12
Altre	6

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:
 Titolare/i: Massimo Valentino Ambrosio
 Fondatore:
 Via Nazionale 66
 84040 Castelnuovo Cilento
 Frazione:
 Località:
 Prov: SA Naz: Italia
 Regione: Campania
 Tel: +39 097 462944 Fax: +39 097 462944
 Cell: +39 335 412467
massimo.ambrosio@libero.it
www.fattoriaambrosio.it



OSPITALITA'

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



2° classificato Fruttato Intenso



Produzione aziendale:

- piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive

Ecosostenibilità:

- bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

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

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

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

TERRITORIO

- Terreno: medio impasto ghiaioso roccioso
 sciolto/sabbioso limoso/argilloso
 Forma allevamento: vaso monocono cespuglio palmetta
 globo siepe epsilon
 Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato
 Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina media collina
 alta collina pedemontana montana

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Itrana, Cammarotana

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

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: 1 litro: 5 litri: Confezione: vetro
 0,500 litri: 16 2 litri:
 0,750 litri: 3 litri:

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Vega

Quantità prodotta (Kg): 1500 LT

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %
 Frantoio 50
 Itrana 50

Certificazioni:

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:
 Titolare/i: Zanaica Devis
 Fondatore: Zanaica Devis
 Via Cornoleda 15
 35030 Cinto Euganeo
 Frazione:
 Località:
 Prov: PD Naz: Italia
 Regione: Veneto
 Tel: +390429647123 Fax: +390429647123
 Cell: +393807177284



OSPITALITA'

- Disponibilità di allog:
 n° camere
 Ristorante
 n° coperti
 Agriturismo
 n° camere:
 BB
 n° camere bb:
 Si accettano visitatori
 Altri prodotti
 aromatizzati, sott'oli, patè,
 miele. vino. cosmeti



Diploma di Gran Menzione Fruttato Leggero



info@frantoiodicornoleda.com
 www.frantoiodicornoleda.com

- Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive
 Ecosostenibilità: bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
 Sup. aziendale (ha): 4 Oliveto di proprietà (ha): 2
 N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 2
 Convenzionale n° ettari: 0 DOP/IG n° ettari: 2
 Biologica n° ettari: in conversione
 Biodinamica n° ettari: in conversione

RICONOSCIMENTI

TERRITORIO

- Terreno: medio impasto ghiaioso roccioso
 sciolto/sabbioso limoso/argilloso
 Forma allevamento: vaso monocono cespuglio palmetta
 globo siepe epsilon
 Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato
 Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina media collina
 alta collina pedemontana montana

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

LAVORAZIONE

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

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12000
 Olive acquistate (kg): 25000
 Produzione totale di olio (kg): 5000
 Olio acquistato (kg):
 Resa in olio (%): 13

CONSERVAZIONE

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

Produzione olive da mensa

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione:

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GREEN SELECTION

Quantità prodotta (Kg):

Categoria:

Varietà: %

Certificazioni:

AZIENDA

Anno fondazione: 1993 N° soci:
 Titolare/i: Germano Monzo
 Fondatore: Antonio Monzo
 Via Portararo 35
 84040 Casal Velino
 Frazione: Casal Velino Marina
 Località:
 Prov: SA Naz: Italia
 Regione: Campania
 Tel: 0974907384 Fax: 0974907384
 Cell: 3476408047
 info@monzo.it
 www.monzo.it



OSPITALITA'

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



**2° classificato
 Fruttato Medio**



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

Ecosostenibilità: bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha):
 N° totale piante di olivo: 10000 Oliveto in affitto (ha): 35
 Convenzionale n° ettari: 35 DOP/IG n° ettari:
 Biologica n° ettari: in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione

TERRITORIO

Terreno: medio impasto ghiaioso roccioso
 sciolto/sabbioso limoso/argilloso
 Forma allevamento: vaso monocono cespuglio palmetta
 globo siepe epsilon
 Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato
 Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina media collina
 alta collina pedemontana montana

Varietà di olive aziendali: Salella, Pisciotana, Cammarotana

LAVORAZIONE

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

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 80000
 Olive acquistate (kg):
 Produzione totale di olio (kg): 25000
 Olio acquistato (kg):
 Resa in olio (%):

CONSERVAZIONE

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

Produzione olive da mensa

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri: Confezione: vetro
 0,500 litri: 15 2 litri:
 0,750 litri: 3 litri:

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rupe

Quantità prodotta (Kg):

Categoria:

Varietà: %

Certificazioni:

Frantoio per olive Ballarini sas

Primus Selezione Gialla Favarol

L.v.o.o. 2° TOP Winner

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 allog:
n° camere
 Ristorante
n° coperti
 Agriturismo
n° camere:
 BB
n° camere bb:
 Si accettano visitatori
lun - sab (previo appun-
tamento)
 Altri prodotti
cosmesi e bagno all'olio
d'oliva



2° classificato
Fruttato Leggero



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

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0
N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0
 Convenzionale n° ettari: DOP/IG n° ettari:
 Biologica n° ettari: in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione

TERRITORIO

- Terreno: medio impasto ghiaioso roccioso
 sciolto/sabbioso limoso/argilloso
- Forma allevamento: vaso monocono cespuglio palmetta
 globo siepe epsilon
- Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina media collina
 alta collina pedemontana montana

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):

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

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri: 54
0,500 litri: 7,5 2 litri:
0,750 litri: 10,9 3 litri: 34,5

Confezione: vetro
latta
bag in box

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
Primus Selezione Gialla Favarol

Quantità prodotta (Kg): 1200

Categoria:

Varietà: %
Favarol 100

Certificazioni:

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 allog:
n° camere
- Ristorante
n° coperti
- Agriturismo
n° camere:
- BB
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
lun - sab (previo appun-
tamento)
- Altri prodotti
cosmesi e bagno all'olio
d'oliva



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

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0
 N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0
 Convenzionale n° ettari: DOP/IG n° ettari:
 Biologica n° ettari: in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione

TERRITORIO

- Terreno: medio impasto ghiaioso roccioso
 sciolto/sabbioso limoso/argilloso
- Forma allevamento: vaso monocono cespuglio palmetta
 globo siepe ipsilon
- Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina media collina
 alta collina pedemontana montana
- 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):
 Olive acquistate (kg):
 Produzione totale di olio (kg):
 Olio acquistato (kg):
 Resa in olio (%):

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: 1 litro: 5 litri:
 0,500 litri: 7,5 2 litri:
 0,750 litri: 10,9 3 litri:

Confezione: vetro
 latta
 bag in box

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
Primus Selezione Verde Grignano

Quantità prodotta (Kg): 1380

Categoria:

Varietà: %
 Grignano 100

Certificazioni:

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Famiglia Morgante

Fondatore: Morgante Antonio

Contrada Racalmare

92020 Grotte

Frazione:

Località:

Prov: AG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0422945579 Fax:

Cell:

info@morgantevini.it

www.morgantevini.it



OSPITALITA'

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



Produzione aziendale:

- piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà acquisto olio
- acquisto olive

Ecosostenibilità:

- bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 3,96

N° totale piante di olivo: 739 Oliveto in affitto (ha): 0

Convenzionale n° ettari: **DOP/IG** n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

TERRITORIO

Terreno:

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

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta
- globo siepe ipsilon

Tipo allevamento:

- Promiscuo Specializzato Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

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

Varietà di olive aziendali: Biancolilla, 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):

15730

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2882

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

18

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:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

9,8

2 litri:

latta

0,750 litri:

3 litri:

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Don Antonio

Quantità prodotta (Kg):

Categoria:

Varietà:

Biancolilla 50

Nocellara del Belice 50

Certificazioni:

Nuovo Oleificio Sandro Chisu

VANTU BIO

L.v.o.o. 2° TOP Winner

AZIENDA

Anno fondazione: 1989 N° soci:

Titolare/i: Chisu Sandro

Fondatore: Chisu Sandro

Loc. Gherghetenore sn.
08028 Orosei

Frazione:

Località:

Prov: NU Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: 0784999411 Fax:

Cell: 3382751717

ingo@oliochisu.it

www.oliochisu.it



OSPITALITA'

Disponibilità di allog:

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Aromatici, Patè, Olive



1° classificato
Fruttato Medio



RICONOSCIMENTI

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Ecosostenibilità:

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Sup. aziendale (ha): 10

Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha): 8

Convenzionale n° ettari:

DOP/IG n° ettari:

Biologica n° ettari:

in conversione:

Biodinamica n° ettari:

in conversione

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto

sciolto/sabbioso

ghiaioso

limoso/argilloso

roccioso

Forma allevamento:

vaso

globo

monocono

siepe

cespuglio

palmetta

Tipo allevamento:

Promiscuo

Specializzato

Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

alta pianura

alta collina

bassa collina

pedemontana

media collina

montana

Varietà di olive aziendali: Bosana, Nera di Ociena

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):

5000

Olive acquistate (kg):

30000

Produzione totale di olio (kg):

5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

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:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VANTU BIO

Quantità prodotta (Kg):

Categoria:

Varietà:

%

Certificazioni:

AZIENDA

Anno fondazione: 1953 N° soci: 3
 Titolare/i: Rubinelli Renzo
 Fondatore: Rubinelli Renzo
 Via Paladon, 31
 37029 San Pietro In Cariano
 Frazione: San Floriano
 Località: Vajol
 Prov: VR Naz: Italia
 Regione: Veneto
 Tel: 0456839277 Fax:
 Cell: 348/3330411
 info@rubinellivajol.it
 www.rubinellivajol.it



OSPITALITA'

- Disponibilità di allog:**
 n° camere 2
 Ristorante
 n° coperti
 Agriturismo
 n° camere:
 BB
 n° camere bb:
 Si accettano visitatori
 Altri prodotti
 vino



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

Ecosostenibilità:
 bioedilizia
 utilizzo di energie alternative
 controllo di emissioni CO2
 utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 rifiuti differenziati
 utilizzo di vetro leggero

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 10
 N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):
 Convenzionale n° ettari: 10
 Biologica n° ettari: in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione
 DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
 medio impasto
 sciolto/sabbioso
 ghiaioso
 limoso/argilloso
 roccioso
Forma allevamento:
 vaso
 globo
 monocono
 siepe
 cespuglio
 palmetta
 epsilon
Tipo allevamento:
 Promiscuo
 Specializzato
 Promiscuo e Specializzato
Coltivazione Oliveto:
 alta pianura
 alta collina
 bassa collina
 pedemontana
 media collina
 montana

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

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): 6100
 Olive acquistate (kg):
 Produzione totale di olio (kg): 622
 Olio acquistato (kg):
 Resa in olio (%): 10,2

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: 1 litro: 5 litri:
 0,500 litri: 15 2 litri:
 0,750 litri: 3 litri:
 Confezione: vetro

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PIANETO

Quantità prodotta (Kg): 167 litri

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %
 Grignano 50
 Leccino 10
 Favarol 15
 Frantoio 10
 Moraiolo 10
 Pendolino 5

Certificazioni:

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



OSPITALITA'

- Disponibilità di allog:**
n° camere 5
- Ristorante**
n° coperti
- Agriturismo**
n° camere: 5
- BB**
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
mar/giov/sab 15.00-18.
- Altri prodotti**
patè olive, olive in salamoia



**1° classificato
Fruttato Leggero**



agricolapersiani@tin.it
 www.oliodisanmartino.it

- Produzione aziendale:**
- piante di ulivo di proprietà
 - frantoio di proprietà
 - imbottigliamento di proprietà
 - acquisto olive
 - lavorazione conto terzi
 - imbottigliamento conto terzi
 - acquisto olio
- Ecosostenibilità:**
- bioedilizia
 - utilizzo di energie alternative
 - controllo di emissioni CO2
 - utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 - rifiuti differenziati
 - utilizzo di vetro leggero
- Sup. aziendale (ha): 25 Oliveto di proprietà (ha): 20
 N° totale piante di ulivo: 4800 Oliveto in affitto (ha):
- Convenzionale n° ettari:
 Biologica n° ettari: 20 in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IG** n° ettari:

TERRITORIO

- Terreno:**
- medio impasto
 - sciolto/sabbioso
 - ghiaioso
 - limoso/argilloso
 - roccioso
- Forma allevamento:**
- vaso
 - globo
 - monocono
 - siepe
 - cespuglio
 - palmetta
 - epsilon
- Tipo allevamento:**
- Promiscuo
 - Specializzato
 - Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:**
- alta pianura
 - alta collina
 - bassa collina
 - pedemontana
 - media collina
 - montana

Varietà di olive aziendali: Dritta, Leccino, Gentile, Frantoio, Moraiolo, peranzana

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): 100000
 Olive acquistate (kg):
 Produzione totale di olio (kg): 10000
 Olio acquistato (kg):
 Resa in olio (%):

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: 7
 0,500 litri: 10
 0,750 litri: 13

1 litro: 14
 2 litri:
 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro
 latta

RICONOSCIMENTI

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
Persiani Monocultivar Dritta

Quantità prodotta (Kg):

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %
 Dritta 100

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)