Agr. Bio Quattrociocchi Americo

OLIVASTRO ETTICHETTA NERA

3° classificato
Fruttato Medio

AZIENDA

Anno fondazione: 1888 *N° soci:*
Titolare/i: Quattrociocchi 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@olioquattrociocchi.it
www.olioquattrociocchi.it

OSPITALITA'

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

Produzione aziendale:
☐ piante di olivo di propietà ☐ lavorazione conto terzi
☐ frantoio di propietà ☐ 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): 112 Oliveto di proprietà (ha): 52
N° totale piante di olivo: 35000 Oliveto in affitto (ha): 60

☐ 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, 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 (%): 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

COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line ☐ Vendita diretta ☐ Confezioni regalo ☐ Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	12,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro, latta

RICONOSCIMENTI

FLOS OLEI 2014
CATEGORIA Miglior Olio Extravergine di Oliva da agricoltura biologica- Olivastro etichetta nera

AIPO D'ARGENTO 2014
CATEGORIA Olio Extra Vergine di oliva

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

Quantità prodotta (Kg): 8000
Categoria:
Varietà: %
Itrana 100

Certificazioni:
Da agricoltura biologica (certificata)

Az. Agr. Cassini Paolo

EXTREMUM CRU

Oscar Oil world records

2° classificato
Fruttato Leggero

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**
- [x] **Altri prodotti**
  pasta di olive

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

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

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

- [x] Convenzionale n° ettari: 8
- [ ] Biologica n° ettari: in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

RICONOSCIMENTI

ORCIOLO D'ORO 2014-2015
1° Premio fruttato leggero

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [x] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [x] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Taggiasca

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
EXTREMUM CRU

Quantità prodotta (Kg): 2500
Categoria: Fruttato Leggero
Varietà: %
Taggiasca 100

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] 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 (%): 17

Produzione olive da mensa [x]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Certificazioni:

AZ. AGR. GORGONI RODOLFO

OLIVERO

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Medio

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [ ] **Si accettano visitatori**
- [ ] **Altri prodotti**

Produzione aziendale:
- [x] piante di olivo di propietà
- [ ] frantoio di propietà
- [ ] 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): 2 Oliveto di proprietà (ha): 0,61
N° totale piante di olivo: 300 Oliveto in affitto (ha): 1,4

- [x] Convenzionale n° ettari: 2
- [ ] Biologica n° ettari: in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [x] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Cellina di Nardò

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [x] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [ ] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [x] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 7000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 400
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 6-7

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [ ] Confezioni regalo
- [ ] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:		5 litri:	80,00
0,500 litri:	9,00	2 litri:			
0,750 litri:		3 litri:	50,00		

Confezione: vetro
latta

RICONOSCIMENTI

CONCORSO INTERNAZIONALE OLI DAL M
CATEGORIA Olio d'oliva fruttato maturo medio. "Gourmet ARGENT"

CONCORSO INTERNAZIONALE OLI DAL
"Gourmet BRONZE" nella categoria Olio fruttato maturo intenso.

CONCORSO INTERNAZIONALE OLI DAL
CATEGORIA Olio d'oliva fruttato verde leggero."Diploma Gourmet"

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
OLIVERO

Quantità prodotta (Kg): 400 lt
Categoria:
Varietà: %
Cellina di Nardò 100

Certificazioni:

AZ. AGR. IL COLLE

VERDE DEL COLLE

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Medio

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'

- [x] **Disponibilità di allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [x] **Agriturismo**
  n° camere: 3
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**

- [x] **Altri prodotti**
  frutta di stagione, vino

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

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

Sup. aziendale (ha): 18 Oliveto di proprietà (ha): 12
N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha): 6

- [ ] Convenzionale n° ettari:
- [x] Biologica n° ettari: 18 in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [x] DOP/IG n° ettari: 18

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [x] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [ ] Specializzato
- [x] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [x] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Americano, Pendolino

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [x] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 60000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 7000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	10,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	18,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro, latta

RICONOSCIMENTI

7° CONCORSO "OLIO CAPITALE"
1° Premio Categoria Fruttato Medio- medium intensity

2014 NEW YORK INTERNATIONAL OLIVE
GOLD AWARD

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
VERDE DEL COLLE

Quantità prodotta (Kg): 2600 kg
Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Moraiolo	50
Frantoio	45
Leccino	5

Certificazioni:
TOSCANO IGP COLLINE DI FIRENZE

Da agricoltura biologica (certificata)

AZ. AGR. LE TRE COLONNE di Salvatore Stallone

SELEZIONI CORATINA

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Intenso

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 allog.
  n° camere
- [ ] Ristorante
  n° coperti
- [ ] Agriturismo
  n° camere:
- [ ] BB
  n° camere bb:
- [x] Si accettano visitatori
- [ ] Altri prodotti

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

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

Sup. aziendale (ha):
N° totale piante di olivo: 7000
Oliveto di proprietà (ha): 25
Oliveto in affitto (ha):

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

RICONOSCIMENTI

FLOS OLEI 2014
Selezionato tra i The Best 20 nel mondo

DER FEINSCHMECKER 2013
Selezionato tra i THE BEST 50 OLIVES OIL nel Mondo

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [x] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Picholine, FS17

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
SELEZIONI CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 20000
Categoria:
Varietà: %
Coratina 100

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000 qli
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 300 qli
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
- [x] saturazione con azoto
- [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [ ] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Certificazioni:

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Az. Agr. Pietrabianca

MAGNETE DOP CILENTO

Oscar Oil world records

1° classificato
Fruttato Medio

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**
- [x] **Altri prodotti**
  sott'oli e miele

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

Ecosostenibilità:
- [ ] bioedilizia
- [ ] utilizzo di energie alternative
- [ ] controllo di emissioni CO2
- [ ] utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- [x] rifiuti differenziati
- [ ] 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:
- [ ] Biologica n° ettari: in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [x] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [x] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Salella, Pisciottana

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [x] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 8000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 8-10

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
- [x] saturazione con azoto
- [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [ ] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

RICONOSCIMENTI

SIRENA D'ARGENTO 2015
CATEGORIA olio extra vergine di olio Cilento DOP nella categoria Fruttato Medio

GOLD MEDAL AL SOL D'ORO
Olio extravergine di Oliva Sol d'Oro 2015 di Verona nella categoria Fruttato leggero

PREMIO NAZIONALE L'ORO D'ITALIA (Le
CATEGORIA Olio extravergine DOP Cilento Salella – Pisciottana

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
MAGNETE DOP CILENTO

Quantità prodotta (Kg): 2000 lt
Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
Salella 100

Certificazioni:
CILENTO

Az. Agr. Repele Lucia

LE PASSIONI

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Medio

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 allog.
  n° camere
- [ ] Ristorante
  n° coperti
- [ ] Agriturismo
  n° camere:
- [ ] BB
  n° camere bb:
- [x] Si accettano visitatori
- [x] Altri prodotti

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

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

Sup. aziendale (ha): 10,5 Oliveto di proprietà (ha): 3
N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):

- [ ] Convenzionale n° ettari:
- [x] Biologica n° ettari: 7 in conversione: 4
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [ ] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [x] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [x] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [x] media collina
- [ ] montana

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

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [x] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [x] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 5500
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 650
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:	5 litri:	100,00
0,500 litri:	15,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:	60,00	

Confezione: vetro

RICONOSCIMENTI

AIPO D'ARGENTO 2013
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Biologico Diploma d'onore con Punzone d'Argento Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
LE PASSIONI

Quantità prodotta (Kg): 550
Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Leccio	40
Frantoio	30
Grignano	25
Favarol	5

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Az. Agr. Vincenzo Marvulli

CENZINO CORATINA

Certificato di Distinzione
Fruttato Medio

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

OSPITALITA'

- [ ] **Disponibilità di allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**

- [x] **Altri prodotti**
  pasta biologica di grano e farro

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

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

Sup. aziendale (ha): 92 Oliveto di proprietà (ha): 25
N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

- [ ] Convenzionale n° ettari:
- [x] Biologica n° ettari: 25 in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [ ] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [x] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [x] Promiscuo
- [ ] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [x] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Ogliarola del Bradano, Coratina

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [x] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 28200
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 3638
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12,9

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [ ] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:		5 litri:	50,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:			
0,750 litri:	14,00	3 litri:	30,00		

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): 1285
Categoria: Fruttato Intenso

Varietà:	%
Coratina	100

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Az. Agr. Vincenzo Marvulli

CENZINO OGLIAROLA DEL BRADANO

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Medio

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

OSPITALITA'

- [ ] **Disponibilità di allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**

- [x] **Altri prodotti**
  pasta biologica di grano e farro

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

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

Sup. aziendale (ha): 92 Oliveto di proprietà (ha): 25
N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

- [ ] Convenzionale n° ettari:
- [x] Biologica n° ettari: 25 in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [ ] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [x] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [x] Promiscuo
- [ ] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [x] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Ogliarola del Bradano, Coratina

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [x] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 28200
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 3638
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12,9

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [ ] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:		5 litri:	42,50
0,500 litri:	7,00	2 litri:			
0,750 litri:	10,00	3 litri:	26,00		

Confezione: vetro, latta

RICONOSCIMENTI

JAPAN OLIVE OIL PRIZE 2014
1° posto nella categoria medium

AIPO D'ARGENTO 2014
2° posto

MONTIFERRU 2014
2° classificato nella categoria biologico

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
CENZINO OGLIAROLA DEL BRADANO

Quantità prodotta (Kg): 2687 lt
Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Ogliarola del Bradano	100

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Az. Agricola Diana di Diana Biagio

DIANA

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Medio

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**
  Previo appuntamento
- [x] **Altri prodotti**
  Moscato di Saracena

Produzione aziendale:
- [x] piante di olivo di propietà
- [ ] frantoio di propietà
- [x] 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): 20 Oliveto di proprietà (ha): 9
N° totale piante di olivo: 400 Oliveto in affitto (ha):

- [ ] Convenzionale n° ettari:
- [x] Biologica n° ettari: 9 in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [ ] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [x] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] palmetta
- [x] ipsilon

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [ ] Specializzato
- [x] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [x] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Roggianella, Coratina, Biancolilla, Nocellara

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [x] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 100
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 800
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [ ] filtrazione a cartoni
- [x] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [ ] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	5 litri:	55,00	
0,500 litri:	7,50	2 litri:			
0,750 litri:	11,00	3 litri:			

Confezione: vetro
latta

RICONOSCIMENTI

ARMONIA DI SPOLEDO 2014
2° classificato

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
DIANA

Quantità prodotta (Kg): 8000
Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Roggianella	30
Coratina	30
Biancolilla	20
Nocellara	20

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

BONOMELLI PAOLO BOTIQUE OLIVE FARM

TREFORT

3° classificato
Fruttato Intenso

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'

- [x] Disponibilità di allog.
  n° camere 6
- [ ] Ristorante
  n° coperti
- [ ] Agriturismo
  n° camere:
- [ ] BB
  n° camere bb:
- [x] Si accettano visitatori
  lun-ven 9:00-13:00/14:
- [ ] Altri prodotti

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

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

Sup. aziendale (ha): 16 Oliveto di proprietà (ha): 12
N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha):

- [x] Convenzionale n° ettari: 2
- [ ] Biologica n° ettari: in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [x] DOP/IG n° ettari: 10

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [x] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

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

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [x] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] 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

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [x] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

RICONOSCIMENTI

AIPO D'ARGENTO 2014
CATEGORIA D.O.P Fruttato Medio. Primo classificato per il Monovarietale Drizzar

FLOS OLEI 2014
Miglior Olio Extravergine di Oliva del mondo nella categoria D.O.P. fruttato medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
TREFORT

Quantità prodotta (Kg): 1000 lt
Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Casaliva	30
Coratina	40
trep	15
fort	15

Certificazioni:

Boris Marinič

BOSE OIL

Oscar Oil world records

3° classificato
Fruttato Leggero

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.morinic@gmail.com

OSPITALITA'

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

Produzione aziendale:
- [x] piante di olivo di propietà
- [ ] frantoio di propietà
- [x] 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):
N° totale piante di olivo: 320
Oliveto di proprietà (ha): 1
Oliveto in affitto (ha):

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

RICONOSCIMENTI

AIPO D'ARGENTO 2013
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Bacino del Mediterraneo, categoria fruttato intenso. Diploma d'onore con Punzone d'Argento

TERRITORIO

Terreno:
- [ ] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [ ] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [x] palmetta

Tipo allevamento:
- [x] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [x] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Leccino, Belica, Pendolino, Crnica, Drobnica, Buga, Oblica, Frantoio, Maurino

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
BOSE OIL

Quantità prodotta (Kg): 600 lt
Categoria: Fruttato Intenso
Varietà: %

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [x] 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): 600 lt
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE

- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [x] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE

- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Certificazioni:

Frantoio di Cornoleda sas

GRIGNANO

Oscar Oil world records

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**

- [x] **Altri prodotti**
  aromatizzati, sott'oli, patè, miele, vino

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

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

Sup. aziendale (ha): 4 Oliveto di proprietà (ha): 2
N° totale piante di olivo: 1200 Oliveto in affitto (ha): 2

- [x] Convenzionale n° ettari: 0
- [ ] Biologica n° ettari: in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [x] DOP/IG n° ettari: 2

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [x] media collina
- [ ] montana

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

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [x] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] 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
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [x] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

1° classificato
Fruttato Leggero

RICONOSCIMENTI

AIPO D'ARGENTO 2015
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP Fruttato Leggero. Diploma di Gran Menzione

AIPO D'ARGENTO 2015
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale Fruttato Leggero. Diploma di Gran Menzione

AIPO D'ARGENTO 2014
CATEGORIA Categoria Olio Extra vergine d'Oliva 100% Italiano - Fruttato Leggero. Diploma d'onore con punzone d'argento

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
GRIGNANO

Quantità prodotta (Kg): 500
Categoria: Fruttato Leggero
Varietà: %
Grignano 100

Certificazioni:

Frantoio di Spello uccd soc. agr. Coop

FRANTOIO DI SPELLO DOP UMBRIA COLLI ASSISI

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Medio

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 allog.
  n° camere
- [ ] Ristorante
  n° coperti
- [ ] Agriturismo
  n° camere:
- [ ] BB
  n° camere bb:
- [x] Si accettano visitatori

- [x] Altri prodotti
  COSMESI ALL'OLIO EVO BIOLOGICO

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

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

Sup. aziendale (ha): 400 Oliveto di proprietà (ha): 400
N° totale piante di olivo: 110000 Oliveto in affitto (ha):

- [x] Convenzionale n° ettari: 100
- [x] Biologica n° ettari: 50 in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [x] DOP/IG n° ettari: 250

TERRITORIO

Terreno:
- [ ] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [x] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [x] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Moraiolo, Leccino, Frantoio, altro

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [ ] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [x] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 888410
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 126376
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14,23

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
- [x] saturazione con azoto
- [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [ ] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	14,00	5 litri:	60,00
0,500 litri:	8,50	2 litri:			
0,750 litri:	12,50	3 litri:	38,00		

Confezione: vetro
latta

RICONOSCIMENTI

AIPO D'ARGENTO 2014
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP Diploma d'onore con Punzone d'Argento

AIPO D'ARGENTO 2015
Categoria Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP Diploma d'onore con Punzone d'Argento

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
FRANTOIO DI SPELLO DOP UMBRIA COLLI ASSISI

Quantità prodotta (Kg): 7492 litri
Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Moraiolo	80
Leccino	10
Frantoio	5
altro	5

Certificazioni:
DOP UMBRIA COLLI ASSISI - Spoleto

Massimo Mosconi & C. soc. agr. Ss

RISVEGLIO

Certificato di Distinzione
Fruttato Medio

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [ ] **Si accettano visitatori**
- [ ] **Altri prodotti**

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

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

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 5
N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): 5

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

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [ ] vaso
- [ ] globo
- [x] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [x] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: raggiola, frantoio, pendolino, leccino, moraiolo, peranzana, Gentile di Chieti

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [x] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	4000
Olive acquistate (kg):	1000
Produzione totale di olio (kg):	7000
Olio acquistato (kg):	100
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

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [ ] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,50	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	14,50	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro
bag in box

RICONOSCIMENTI

CONCORSO INTERNAZIONALE NEW YOR
CATEGORIA Olio Extra vergine monocultivar raggiola "Risveglio".
Golden award

GLOBAL OLIVE OIL COMPETITION PECHI
CATEGORIA Olio Extra vergine monocultivar raggiola "Risveglio".
Golden award e silver award

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
RISVEGLIO

Quantità prodotta (Kg): 1300
Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Raggiola	100

Certificazioni:

Nuovo Oleificio Sandro Chisu

VANTU BIOLOGICO

2° classificato
Fruttato Intenso

AZIENDA

Anno fondazione: 1989 *N° soci:*
Titolare/i: Chisu Sandro
Fondatore: Chisu Sandro
Loc. Ghergetenore 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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [ ] **Si accettano visitatori**
- [x] **Altri prodotti**
  Condimenti - Olive

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

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

Sup. aziendale (ha): 12 Oliveto di proprietà (ha): 2
N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha): 8

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

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [x] ghiaioso
- [ ] roccioso
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] limoso/argilloso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] monocono
- [ ] cespuglio
- [ ] palmetta
- [ ] globo
- [ ] siepe
- [ ] ipsilon

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [ ] Specializzato
- [x] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [x] bassa collina
- [ ] media collina
- [x] alta collina
- [ ] pedemontana
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Bosana, Nera di Ociena

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 5000
Olive acquistate (kg): 50000
Produzione totale di olio (kg): 6500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
- [ ] saturazione con azoto
- [x] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [ ] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [ ] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

RICONOSCIMENTI

PREMIO INTERNAZIONALE BIOL NOVELL
2° classificato

AIPO D'ARGENTO 2015
1° premio categoria Biologico fruttato intenso

FLOS OLEI 2014
CATEGORIA Extra vergine fruttato medio blend - 1° premio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
VANTU BIOLOGICO

Quantità prodotta (Kg): 1000
Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Bosana	20
Nera Oliena	80

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Oleificio Angelini e C. srl

ASCOLANA TENERA

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Medio

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 allog.
  n° camere
- [ ] Ristorante
  n° coperti
- [ ] Agriturismo
  n° camere:
- [ ] BB
  n° camere bb:
- [x] Si accettano visitatori

- [x] Altri prodotti
  oli aromatizzati

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

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

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

- [x] Convenzionale n° ettari: 6
- [ ] Biologica n° ettari: in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [ ] medio impasto
- [x] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [x] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Ascolana tenera, Frantoio,Leccino, Carbonella

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [ ] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [x] 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 (%): 12

Produzione olive da mensa [x]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro
latta

RICONOSCIMENTI

13° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI E
Premio L'Oro delle Marche , Menzione di merito nella categoria fruttato medio

13° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI
Premio L'Oro delle Marche , Menzione di merito nella categoria fruttato leggero

14° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI
Premio L'Oro delle Marche , Lode di eccellenza nella categoria fruttato intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
ASCOLANA TENERA

Quantità prodotta (Kg): 1700 lt
Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
Ascolana Tenera 100

Certificazioni:

Romano Vincenzo e C. sas

LE SCIARE

1° classificato
Fruttato Intenso

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**
- [x] **Altri prodotti**
  pistacchio

Produzione aziendale:
- [x] piante di olivo di propietà
- [x] frantoio di propietà
- [x] imbottigliamento di proprietà
- [x] acquisto olive
- [x] lavorazione conto terzi
- [x] imbottigliamento conto terzi
- [x] 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): 5 Oliveto di proprietà (ha): 8
N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha):

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

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [x] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [ ] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [ ] Specializzato
- [x] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Nocellara d'Etna, Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [x] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 7000
Olive acquistate (kg): 51000
Produzione totale di olio (kg): 16000
Olio acquistato (kg): 31000
Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [x] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [x] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [ ] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

RICONOSCIMENTI

CONCORSO "L'ORO DELL'ETNA"
1° classificato sezione Oro dell'Etna

CONCORSO OLIO EXTRA VERGINE DI OL
1° classificato olio extravergine di oliva "Romano"

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
LE SCIARE

Quantità prodotta (Kg): 6000
Categoria: Fruttato Medio

Varietà:	%
Nocellara dell'Etna	80
Biancolilla	10
Tonda Iblea	10

Certificazioni:

TEAM 4x4 srl

KORE

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**

- [x] **Altri prodotti**
  Salsa di pomodoro ciliegino

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

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

Sup. aziendale (ha):
N° totale piante di olivo: 1200
Oliveto di proprietà (ha):
Oliveto in affitto (ha): 6

- [x] Convenzionale n° ettari: 6
- [x] Biologica n° ettari: 6
- [ ] Biodinamica n° ettari:

in conversione:
in conversione

- [x] DOP/IG n° ettari: 5

TERRITORIO

Terreno:
- [ ] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [ ] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [x] montana

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
- [x] 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):	1000
Resa in olio (%):	12

Produzione olive da mensa [x]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [x] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [ ] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [ ] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	13,00	5 litri:	60,00
0,500 litri:	8,00	2 litri:			
0,750 litri:	11,00	3 litri:	35,00		

Confezione: vetro
latta

RICONOSCIMENTI

16° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAV
CATEGORIA: Olio Extra vergine di oliva nella categoria fruttato medio. 1° classificato

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
KORE

Quantità prodotta (Kg): 1500
Categoria: Fruttato Intenso

Varietà:	%
Tonda Iblea	60
Nocellara Etnea	40

Certificazioni:

TENUTA ROMANO srl

ORTICE RISERVA

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Leggero

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 allog.
  n° camere
- [ ] Ristorante
  n° coperti
- [ ] Agriturismo
  n° camere:
- [ ] BB
  n° camere bb:
- [x] Si accettano visitatori
  lun-sab 8:00-20:00
- [ ] Altri prodotti

Produzione aziendale:
- [x] piante di olivo di propietà
- [x] frantoio di propietà
- [x] imbottigliamento di proprietà
- [x] acquisto olive
- [x] lavorazione conto terzi
- [x] imbottigliamento conto terzi
- [x] 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): 6 Oliveto di proprietà (ha): 3,5
N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 2,5

- [x] Convenzionale n° ettari: 6
- [ ] Biologica n° ettari: in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [ ] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [x] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [x] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Ortice, Pendolino, Picholine, altre

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [x] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] 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 [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
- [x] saturazione con azoto
- [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [ ] filtrazione a cartoni
- [x] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	5 litri:	50,00
0,500 litri:	7,20	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro
latta

RICONOSCIMENTI

CONCORSO INTERNAZIONALE EXTRASC
1° Classificato Fruttato Intenso con Ortice Riserva

CONCORSO L'Oro d'Italia 2013
1° classificato exaequo Fruttato medio con Lode di Eccellenza con Ortice Riserva L1

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
ORTICE RISERVA

Quantità prodotta (Kg): 4000 kg
Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
ortice 100

Certificazioni:

TENUTA ROMANO srl

PICHOLINE

Oscar Oil world records

Certificato di Distinzione
Fruttato Leggero

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**
  lun-sab 8:00-20:00
- [ ] **Altri prodotti**

Produzione aziendale:
- [x] piante di olivo di propietà
- [x] frantoio di propietà
- [x] imbottigliamento di proprietà
- [x] acquisto olive
- [x] lavorazione conto terzi
- [x] imbottigliamento conto terzi
- [x] 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): 6 Oliveto di proprietà (ha): 3,5
N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 2,5

- [x] Convenzionale n° ettari: 6
- [ ] Biologica n° ettari: in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [ ] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [x] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [x] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Ortice, Pendolino, Picholine, altre

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [x] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] 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 [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
- [x] saturazione con azoto
- [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [ ] filtrazione a cartoni
- [x] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	5 litri:	50,00
0,500 litri:	7,20	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro
latta

RICONOSCIMENTI

CONCORSO INTERNAZIONALE EXTRASC
1° Classificato Fruttato Intenso con Ortice Riserva

CONCORSO L'Oro d'Italia 2013
1° classificato exaequo Fruttato medio con Lode di Eccellenza con Ortice Riserva L1

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
PICHOLINE

Quantità prodotta (Kg): 2000
Categoria: Fruttato Intenso

Varietà:	%
Picholine	100

Certificazioni:

TENUTA ROMANO srl

GOLD BIO

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 allog.**
  n° camere
- [ ] **Ristorante**
  n° coperti
- [ ] **Agriturismo**
  n° camere:
- [ ] **BB**
  n° camere bb:
- [x] **Si accettano visitatori**
  lun-sab 8:00-20:00
- [ ] **Altri prodotti**

Produzione aziendale:
- [x] piante di olivo di propietà
- [x] frantoio di propietà
- [x] imbottigliamento di proprietà
- [x] acquisto olive
- [x] lavorazione conto terzi
- [x] imbottigliamento conto terzi
- [x] 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): 6 Oliveto di proprietà (ha): 3,5
N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 2,5

- [x] Convenzionale n° ettari: 6
- [ ] Biologica n° ettari: in conversione:
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [ ] DOP/IG n° ettari:

TERRITORIO

Terreno:
- [x] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [ ] roccioso

Forma allevamento:
- [ ] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [x] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [x] alta collina
- [ ] bassa collina
- [ ] pedemontana
- [ ] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Ortice, Pendolino, Picholine, altre

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [x] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [ ] Bacchiatura e brucatura a mano
- [x] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [x] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [ ] 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 [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [x] saturazione con azoto
  - [ ] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [ ] filtrazione a cartoni
- [x] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	5 litri:	50,00
0,500 litri:	7,20	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro
latta

RICONOSCIMENTI

CONCORSO INTERNAZIONALE EXTRASC
1° Classificato Fruttato Intenso con Ortice Riserva

CONCORSO L'Oro d'Italia 2013
1° classificato exaequo Fruttato medio con Lode di Eccellenza con Ortice Riserva L1

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
GOLD BIO

Quantità prodotta (Kg): 2000
Categoria:

Varietà:	%
Ortice	20
Pendolino	10
Leccino	20
Frantoio	20
altro	30

Certificazioni:

Villa Pontina di Lucio Pontecorvi

VILLA PONTINA DOP COLLINE PONTINE

2° classificato
Fruttato Medio

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 allog.
  n° camere 8
- [ ] Ristorante
  n° coperti
- [x] Agriturismo
  n° camere:
- [ ] BB
  n° camere bb:
- [x] Si accettano visitatori
- [ ] Altri prodotti

Produzione aziendale:
- [x] piante di olivo di propietà
- [ ] frantoio di propietà
- [x] 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
- [x] rifiuti differenziati
- [ ] utilizzo di vetro leggero

Sup. aziendale (ha): 5
N° totale piante di olivo: 1400
Oliveto di proprietà (ha): 5
Oliveto in affitto (ha):

- [ ] Convenzionale n° ettari:
- [x] Biologica n° ettari: in conversione: 5
- [ ] Biodinamica n° ettari: in conversione
- [x] DOP/IG n° ettari: 5

TERRITORIO

Terreno:
- [ ] medio impasto
- [ ] sciolto/sabbioso
- [ ] ghiaioso
- [ ] limoso/argilloso
- [x] roccioso

Forma allevamento:
- [x] vaso
- [ ] globo
- [ ] monocono
- [ ] siepe
- [ ] cespuglio
- [ ] ipsilon
- [ ] palmetta

Tipo allevamento:
- [ ] Promiscuo
- [x] Specializzato
- [ ] Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:
- [ ] alta pianura
- [ ] alta collina
- [ ] bassa collina
- [x] pedemontana
- [x] media collina
- [ ] montana

Varietà di olive aziendali: Itrana

LAVORAZIONE

Raccolta:
- [ ] Brucatura a mano
- [ ] Bacchiatura
- [ ] Meccanica
- [x] Bacchiatura e brucatura a mano
- [ ] Brucatura a mano e meccanica

Estrazione:
- [ ] Tradizionale a presse
- [ ] Ciclo continuo 2 fasi
- [ ] Sinolea
- [ ] Ciclo continuo misto
- [x] Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2300
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa [ ]

CONSERVAZIONE
- [x] vasche acciaio inox
- [ ] vasche porcellanate
- [ ] vasche cemento vetrificato
  - [ ] saturazione con azoto
  - [x] saturazione con argon

FILTRAZIONE
- [ ] filtrazione a cartoni
- [ ] filtrazione a cotone

COMMERCIALIZZAZIONE

- [x] Vendita on line
- [x] Vendita diretta
- [x] Confezioni regalo
- [x] Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	15,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro

RICONOSCIMENTI

AIPO D'ARGENTO 2014
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP, fruttato intenso.
1° classificato

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
VILLA PONTINA DOP COLLINE PONTINE

Quantità prodotta (Kg): 2600
Categoria:

Varietà:	%
Itrana	100

Certificazioni: