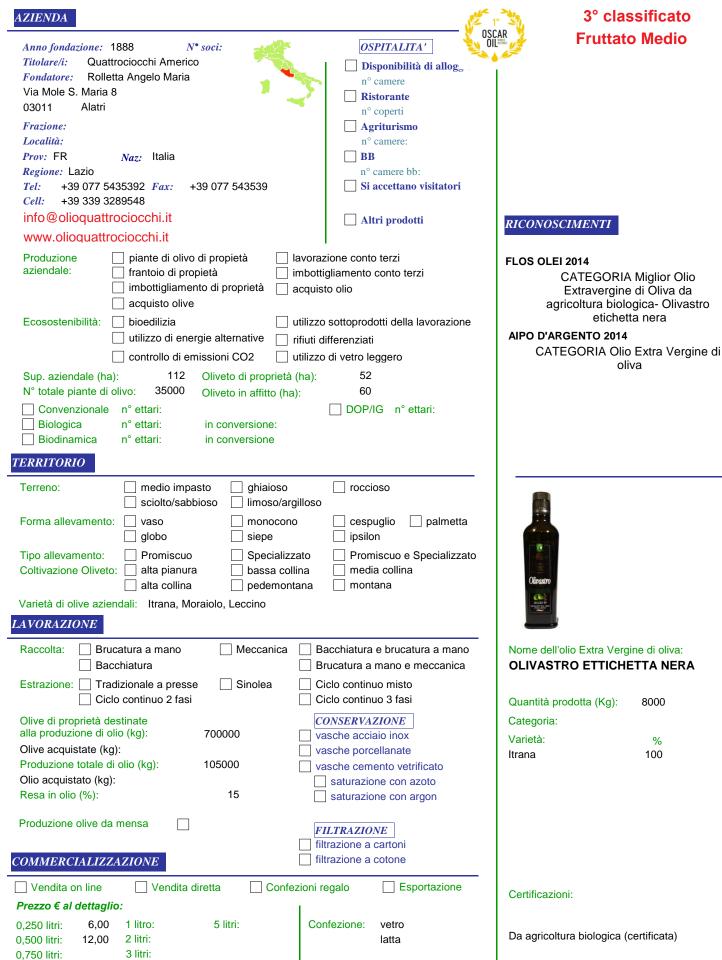
## Agr. Bio Quattrociocchi Americo

#### OLIVASTRO ETTICHETTA NERA



#### OLIVASIRO ETITCHETTA NER





## Az. Agr. Cassini Paolo

#### EXTREMUM CRU



2° classificato **AZIENDA** Fruttato Leggero OSPITALITA' Anno fondazione: 1962 Nº soci: Titolare/i: Paolo Cassini Disponibilità di allog Fondatore: Giovanni Cassini n° camere Via Roma 62 Ristorante 18035 Isolabona n° coperti Frazione: Agriturismo Località: n° camere: Prov. IM RR Naz: Italia Regione: Liquria n° camere bb: Tel. +39 018 4208159 Fax: +39 018 420815 **✓** Si accettano visitatori +39 335 8161771 Cell: info@oliocassini.it **✓** Altri prodotti RICONOSCIMENTI pasta di olive www.oliocassini.it Produzione piante di olivo di propietà ✓ lavorazione conto terzi ORCIOLO D'ORO 2014-2015 aziendale: ✓ frantoio di propietà ✓ imbottigliamento conto terzi 1° Premio fruttato leggero ✓ 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: 1400 0,5 Oliveto in affitto (ha): ✓ Convenzionale 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 ipsilon siepe Tipo allevamento: Promiscuo ✓ Specializzato Promiscuo e Specializzato alta pianura Coltivazione Oliveto: bassa collina media collina ✓ alta collina pedemontana montana Varietà di olive aziendali: Taggiasca LAVORAZIONE Brucatura a mano Raccolta: Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano Nome dell'olio Extra Vergine di oliva: **EXTREMUM CRU** Bacchiatura ✔ Brucatura a mano e meccanica Sinolea Ciclo continuo misto Estrazione: Tradizionale a presse Ciclo continuo 3 fasi ✓ Ciclo continuo 2 fasi Quantità prodotta (Kg): 2500 Olive di proprietà destinate CONSERVAZIONE Categoria: Fruttato Leggero alla produzione di olio (kg): 50000 ✓ vasche acciaio inox Varietà: % Olive acquistate (kg): vasche porcellanate Taggiasca 100 Produzione totale di olio (kg): 8500 vasche cemento vetrificato Olio acquistato (kg): saturazione con azoto Resa in olio (%): 17 saturazione con argon Produzione olive da mensa **✓** FILTRAZIONE filtrazione a cartoni filtrazione a cotone COMMERCIALIZZAZIONE ✓ Vendita diretta ✓ Vendita on line ✓ Confezioni regalo ✓ Esportazione Certificazioni: Prezzo € al dettaglio: 7,00 1 litro: 22,00 5 litri: Confezione: 0,250 litri: vetro 0,500 litri: 14,00 2 litri: 3 litri:



0,750 litri:

## AZ. AGR. GORGONI RODOLFO

### **OLIVERO**



AZIENDA		Certificato di Distinzione
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  Produzione	ione conto terzi gliamento conto terzi	CONOSCIMENTI  ONCORSO INTERNAZIONALE OLI DAL M  CATEGORIA Olio d'oliva fruttato maturo medio. "Gourmet ARGENT"
utilizzo di energie alternative rifiuti dif controllo di emissioni CO2 utilizzo Sup. aziendale (ha):  2 Oliveto di proprietà (ha):	di vetro leggero 0,61	ONCORSO INTERNAZIONALE OLI DAL "Gourmet BRONZE" nella categoria Olio fruttato maturo intenso.
N° totale piante di olivo: 300 Oliveto in affitto (ha):  ✓ Convenzionale n° ettari: 2  ☐ Biologica n° ettari: in conversione: ☐ Biodinamica n° ettari: in conversione   TERRITORIO	1,4  DOP/IG n° ettari:	ONCORSO INTERNAZIONALE OLI DAL CATEGORIA Olio d'oliva fruttato verde leggero."Diploma Gourmet"
Terreno:	roccioso  cespuglio palmetta pisilon Promiscuo e Specializzato media collina montana	CALL TO LOCAL TO LOCA
✓ Bacchiatura       □ Bru         Estrazione:       □ Tradizionale a presse       □ Sinolea       □ Cio	ucatura a mano e meccanica clo continuo misto	ome dell'olio Extra Vergine di oliva:  LIVERO  uantità prodotta (Kg): 400 lt
alla produzione di olio (kg):  Olive acquistate (kg):  Produzione totale di olio (kg):  Olio acquistato (kg):  □ vas  ∪ vas  ∪ vas  ∪ vas  □ vas  □ vas  □ vas  □ vas	ONSERVAZIONE Ca sche acciaio inox	ategoria: arietà: % ellina di Nardò 100
COMMERCIALIZZAZIONE ☐ filtr	TTRAZIONE razione a cartoni razione a cotone	
Vendita on line       ✓ Vendita diretta       Confezioni re         Prezzo € al dettaglio:       0,250 litri: 5,00 1 litro: 5 litri: 80,00 Confezioni re         0,500 litri: 9,00 2 litri: 0,750 litri: 3 litri: 50,00       3 litri: 50,00	egalo Esportazione Ce fezione: vetro latta	ertificazioni:



## AZ. AGR. IL COLLE

### **VERDE DEL COLLE**



AZIENDA	J. Service	🔭 🦖 Certificato di Distinzione
Anno fondazione: 1994 N° soci:	OSPITALITA' 0,	SCAR 🧦 Fruttato Medio
Titolare/i: Paoletti Flavia	✓ Disponibilità di allog	
Fondatore: Paoletti Flavia	n° camere	
Via Montisoni,35	Ristorante	
Bagno a Ripoli	n° coperti	
Frazione: Antella	<b>✓</b> Agriturismo	
Località:	n° camere: 3	
Prov: FI Naz: Italia	BB	
Regione: Toscana	n° camere bb:	
Tel: 055621551 Fax: Cell: 3206226857	✓ Si accettano visitatori	
info@oliodelcolle.com	<b>✓</b> Altri prodotti	RICONOSCIMENTI
www.oliodelcolle.com	frutta di stagione, vino	ACCONOSCINZZIVII
	ione conto terzi	7° CONCORSO "OLIO CAPITALE"
	gliamento conto terzi	1° Premio Categoria Fruttato
	o olio	Medio- medium intensity
acquisto olive		
	sottoprodotti della lavorazione	
utilizzo di energie alternative 📝 rifiuti di	fferenziati	2014 NEW YORK INTERNATIONAL OLIVE
□ controllo di emissioni CO2	di vetro leggero	GOLD AWARD
Sup. aziendale (ha): 18 Oliveto di proprietà (ha):	12	
N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha):	6	
	✓ DOP/IG n° ettari: 18	
✓ Biologica n° ettari: 18 in conversione:		
☐ Biodinamica n° ettari: in conversione		
TERRITORIO		
Terreno:	roccioso	<u> </u>
Forma allevamento: ✓ vaso ☐ monocono	cespuglio palmetta	
globo siepe	ipsilon	
Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato	✔ Promiscuo e Specializzato	Televicia.
Coltivazione Oliveto: 🗌 alta pianura 📝 bassa collina	media collina	Con. M.
alta collina pedemontana	montana	folials Toccome Toccome Toccome Toccome
Varietà di olive aziendali: Moraiolo, Frantoio, Leccino, American	o, Pendolino	But sections:
LAVORAZIONE		
Raccolta: ✓ Brucatura a mano	cchiatura e brucatura a mano	Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
☐ Bacchiatura	ucatura a mano e meccanica	VERDE DEL COLLE
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Cio	clo continuo misto	
✓ Ciclo continuo 2 fasi	clo continuo 3 fasi	Quantità prodotta (Kg): 2600 kg
Olive di proprietà destinate	ONSERVAZIONE	Categoria: Fruttato Medio
	sche acciaio inox	Varietà: %
Olive acquistate (kg):	sche porcellanate	Morajolo 50
	sche cemento vetrificato	Frantoio 45
Olio acquistato (kg):	saturazione con azoto	Leccino 5
Resa in olio (%):	saturazione con argon	
Produzione olive da mensa		
	LTRAZIONE	
	razione a cartoni razione a cotone	
COMMERCIALIZZAZIONE filt	azione a cotone	
✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni re	galo Seportazione	Certificazioni:
Prezzo € al dettaglio:		TOSCANO IGP COLLINE DI FIRENZE
0,250 litri: 10,00 1 litro: 5 litri: Con	fezione: vetro	
0.500 litri: 18.00 2 litri:	latta	Da agricoltura biologica (certificata)



0,750 litri:

3 litri:

# AZ. AGR. LE TRE COLONNE di Salvatore Stallone

### SELEZIONI CORATINA



AZIENDA	1	Certificato di Distinzione
Anno fondazione: 1986 N° soci:	OSPITALITA' OSC	Fruttato Intenso
Titolare/i: Salvatore Stallone	Disponibilità di allog	
Fondatore: Salvatore Stallone	n° camere	
s.p. 107 Giovinazzo - Terlizzi km 0,200 70054 Giovinazzo	Ristorante n° coperti	
Frazione:	Agriturismo	
Località:	n° camere:	
Prov: BA Naz: Italia	ВВ	
Regione:       Puglia         Tel:       0803941570 - 34       Fax:       0802143661         Cell:	n° camere bb: ✓ Si accettano visitatori	
info@letrecolonne.com	Altri prodotti	RICONOSCIMENTI
www.letrecolonne.com		14001,0501,121,11
aziendale:  frantoio di propietà imbott	izione conto terzi tigliamento conto terzi sto olio	FLOS OLEI 2014 Selezionato tra i The Best 20 nel mondo
Ecosostenibilità: Dioedilizia villaza	o sottoprodotti della lavorazione	
✓ utilizzo di energie alternative ✓ rifiuti o	differenziati	DER FEINSCHMECKER 2013
controllo di emissioni CO2 utilizzo	o di vetro leggero	Selezionato tra i THE BEST 50 OLIVES OIL nel Mondo
Sup. aziendale (ha):  N° totale piante di olivo:  Oliveto di proprietà (ha):  Oliveto in affitto (ha):	25	OLIVES OIL HEI WORLD
✓ 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	Since
Tipo allevamento: ☐ Promiscuo ☑ Specializzato	Promiscuo e Specializzato	Olis
Coltivazione Oliveto: ☐ alta pianura ☐ bassa collina ☐ pedemontana ☐ pedemontana	media collina montana	- Or management
Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Picholine, FS17		
LAVORAZIONE		
	Bacchiatura e brucatura a mano Brucatura a mano e meccanica	Nome dell'olio Extra Vergine di oliva: SELEZIONI CORATINA
	Ciclo continuo misto	SELEZIONI GONATINA
	Ciclo continuo 3 fasi	Quantità prodotta (Kg): 20000
Olive di proprietà destinate	CONSERVAZIONE	Categoria:
: :	rasche acciaio inox	Varietà: %
	asche porcellanate	Coratina 100
	asche cemento vetrificato	
Olio acquistato (kg):  Resa in olio (%):  15	saturazione con azoto saturazione con argon	
	_ Saturazione con argon	
Produzione olive da mensa	FILTRAZIONE	
<u>✓</u> fi	Iltrazione a cartoni	
COMMERCIALIZZAZIONE fi	Iltrazione a cotone	
☐ Vendita on line  ✓ Vendita diretta  ✓ Confezioni ı	regalo  Esportazione	Cortificazioni
Prezzo € al dettaglio:	•	Certificazioni:
0,250 litri: 1 litro: 5 litri: Co	onfezione: vetro	
0,500 litri: 13,00 2 litri: 0,750 litri: 3 litri:		



# Az. Agr. Pietrabianca

## **MAGNETE DOP CILENTO**



1° classificato

Anno fondazione: N° soci:	OSPITALITA' OSC	Fruttato Medio
Titolare/i: Monzo Davide	Disponibilità di allog	
Fondatore: Monzo Davide	n° camere	
Via Portararo 32 84040 Casal Velino	Ristorante	
	n° coperti	
Frazione: Località:	Agriturismo  n° camere:	a de la companya de l
Prov: SA Naz: Italia	BB	
Regione: Campania	n° camere bb:	and the same of th
Tel: +39 0974 907384 Fax: +39 0974 90738	✓ Si accettano visitatori	
Cell: +39 347 2301542		S
monzo.germano@tiscali.it	✓ Altri prodotti sott'oli e miele	RICONOSCIMENTI
www.oliodelcento.it		
	ione conto terzi	SIRENA D'ARGENTO 2015
aziendale:     rantoio di propietà   imbottigiamento di proprietà   acquistr	gliamento conto terzi	CATEGORIA olio extra vergine di olio Cilento DOP nella categoria
acquisto olive	o ono	Fruttato Medio
Ecosostenibilità: bioedilizia utilizzo	sottoprodotti della lavorazione	
utilizzo di energie alternative rifiuti di	·	GOLD MEDAL AL SOL D'ORO
controllo di emissioni CO2 utilizzo	di vetro leggero	Olio extravergine di Oliva Sol
Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha):		d'Oro 2015 di Verona nella categoria Fruttato leggero
N° totale piante di olivo: 10000 Oliveto in affitto (ha):	35	
	✓ DOP/IG n° ettari:	PREMIO NAZIONALE L'ORO D'ITALIA (Le
Biologica n° ettari: in conversione:		CATEGORIA Olio extravergine DOP Cilento Salella – Pisciottana
Biodinamica n° ettari: in conversione		
TERRITORIO		
Terreno:	roccioso	
sciolto/sabbioso limoso/argilloso		
Forma allevamento: vaso monocono	cespuglio palmetta	<u> </u>
☐ globo ☐ siepe	ipsilon	
Tipo allevamento: ☐ Promiscuo ☑ Specializzato Coltivazione Oliveto: ☐ alta pianura ☑ bassa collina	Promiscuo e Specializzato media collina	WANTED TO THE PARTY OF T
alta collina pedemontana	montana	BOTH AND THE PARTY OF THE PARTY
Varietà di olive aziendali: Salella, Pisciottana	_	
LAVORAZIONE		
Describer Descri		Name and Waller Endow Managine of Lating
	cchiatura e brucatura a mano ucatura a mano e meccanica	Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  MAGNETE DOP CILENTO
	clo continuo misto	MAGNETE DOT GILLINTO
	clo continuo 3 fasi	Quantità prodotta (Kg): 2000 lt
Olive di proprietà destinate	ONSERVAZIONE	Categoria: Fruttato Medio
	sche acciaio inox	Varietà: %
——————————————————————————————————————	sche porcellanate	Salella 100
	sche cemento vetrificato	
Olio acquistato (kg):  Resa in olio (%):  8-10	saturazione con azoto saturazione con argon	
	Saturazione con argon	
Produzione olive da mensa	LTRAZIONE	
<b>✓</b> filtr	razione a cartoni	
COMMERCIALIZZAZIONE filtr	razione a cotone	
Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni re	egalo Seportazione	Certificazioni:
Prezzo € al dettaglio:		CILENTO
0,250 litri: 5,00 1 litro: 5 litri: Con	fezione: vetro	-
0,500 litri: 10,00 2 litri:		
0,750 litri: 3 litri:		



## Az. Agr. Repele Lucia

#### LE PASSIONI



· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	T
Anno fondazione: 2006 N° soci: OSPITALITA'	OSC OIL
Titolare/i: Lucia Repele Disponibilità di allog	
Fondatore: Lucia Repele	
Via Repele 3	
37070 Nogarole Vicentino n° coperti	
Frazione: Agriturismo	
Località: n° camere:	
Prov: VI Naz: Italia BB	
Regione: Veneto n° camere bb:	
Tel: +39 044 4177026 Fax: +39 044 417702  ✓ Si accettano visitatori	
Cell: +39 349 1427575	
· · · · ·	
www.lepassioni.it	
Produzione    ✓ piante di olivo di propietà    ☐ lavorazione conto terzi	
aziendale:	
✓ imbottigliamento di proprietà    ☐ acquisto olio	
acquisto olive	
Ecosostenibilità: ☐ bioedilizia	
utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati	
Sup. aziendale (ha): 10,5 Oliveto di proprietà (ha): 3	
N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):	
☐ Convenzionale n° ettari: ☐ DOP/IG n° ettari:	
Biodinamica n° ettari: in conversione	
TERRITORIO	
Terreno: medio impasto ghiaioso roccioso	
□ sciolto/sabbioso     ✓ limoso/argilloso	
Forma allevamento: ✓ vaso	
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: Leccio, Frantoio, Grignano, Favarol	
LAVORAZIONE	
Raccolta: ✓ Brucatura a mano	
☐ Bacchiatura ☐ Brucatura a mano e meccanica	
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto	
✓ Ciclo continuo 2 fasi	
Olive di proprietà destinate  CONSERVAZIONE	
alla produzione di olio (kg): 5500 ✓ vasche acciaio inox	
Olive acquistate (kg): vasche porcellanate	
Produzione totale di olio (kg): 650 vasche cemento vetrificato	
Olio acquistato (kg): saturazione con azoto	
Resa in olio (%):	
Produzione olive da mensa	
FILTRAZIONE	
✓ filtrazione a cartoni	
COMMERCIALIZZAZIONE filtrazione a cotone	
Mandita an line Mandita disette Confederational Description	
✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni regalo ✓ Esportazione	
Prezzo € al dettaglio:	
0,250 litri: 1 litro: 5 litri: 100,00 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:

550

#### **LE PASSIONI**

Quantità prodotta (Kg):

Fruttato Medio Categoria: Varietà: % Leccio 40 Frantoio 30 Grignano 25 Favarol 5

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)



0,750 litri:

3 litri:

60,00

# Az. Agr. Vincenzo Marvulli

### CENZINO CORATINA



AZIENDA	Certificato di	Distinzione
Anno fondazione: 2006 N° soci:	OSPITALITA' SOCIAR Fruttato I	Medio
Titolare/i: Giovanni Marvulli	Disponibilità di allog	
Fondatore: Giovanni Marvulli	n° camere	
Via Dante 9	Ristorante	
75100 Matera	n° coperti	
Frazione: Località:	Agriturismo  n° camere:	
Prov: MT Naz: Italia	BB	
Regione: Basilicata	n° camere bb:	
<i>Tel:</i> +390835332568 - <i>Fax:</i> <i>Cell:</i> +393386079006	✓ Si accettano visitatori	
giovanni.marvulli@yahoo.it	Altri prodotti pasta biologica di grano e	
Produzione  piante di olivo di propietà  lavora	farro JAPAN OLIVE OIL PRIZE 20	114
	tigliamento conto terzi  1° posto nella categ	
	sto olio	jona modiam
acquisto olive		
	o sottoprodotti della lavorazione differenziati AIPO D'ARGENTO 2014	
	uiileieiiziati	ίο
	o di Vetto leggeto	
Sup. aziendale (ha): 92 Oliveto di proprietà (ha): N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):	25	
N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):  Convenzionale n° ettari:	DOP/IG n° ettari: MONTIFERRU 2	
✓ Biologica n° ettari: 25 in conversione:	2° classificato nell	
Biodinamica n° ettari: in conversione	biologic	ю
TERRITORIO		
Terreno: medio impasto ghiaioso	✓ roccioso	
sciolto/sabbioso limoso/argilloso		
Forma allevamento: ✓ vaso	cespuglio palmetta	
☐ globo ☐ siepe	ipsilon ipsilon	
Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato	Promiscuo e Specializzato	
Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina alta collina pedemontana	✓ media collina	
☐ alta collina ☐ pedemontana  Varietà di olive aziendali: Ogliarola del Bradano, Coratina	montana	
LAVORAZIONE		
Raccolta: ✓ Brucatura a mano	Bacchiatura e brucatura a mano Nome dell'olio Extra Vergine	di oliva:
☐ Bacchiatura ☐ E	Brucatura a mano e meccanica CENZINO CORATINA	
	Ciclo continuo misto Ciclo continuo 3 fasi  Quantità prodotta (Kg): 1	1285
	CONSERVAZIONE Categoria: Fruttato Ir	ntenso
<u>=</u>	rasche acciaio inox Varietà:	%
		100
Olio acquistato (kg):	asche cemento vetrificato  saturazione con azoto	
Resa in olio (%): 12,9	saturazione con argon	
Produzione olive da mensa		
	TILTRAZIONE	
	Itrazione a cartoni Itrazione a cotone	
✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ☐ Confezioni	regalo ✓ Esportazione Certificazioni:	
Prezzo € al dettaglio:	of cional vista	
0,250 litri: 5,00 1 litro: 5 litri: 50,00 Cc 0,500 litri: 10,00 2 litri:	onfezione: vetro  latta Da agricoltura biologica (cert	tificata)
0.750 11 1 44.00 0 1144 00.00		



# Az. Agr. Vincenzo Marvulli

### CENZINO OGLIAROLA DEL BRADANO



AZIENDA 1	Certificato di Distinzione
Anno fondazione: 2006 N° soci: OSPITALITA' OSC	Fruttato Medio
Titolare/i: Giovanni Marvulli Disponibilità di alloge	
Fondatore: Giovanni Marvulli n° camere	
Via Dante 9 Ristorante	
75100 Matera n° coperti	
Frazione:  Località:  n° camere:	
Prov: MT Naz: Italia BB	
Regione: Basilicata n° camere bb:	
Tel:       +390835332568 - Fax:         Cell:       +393386079006    Si accettano visitatori	
giovanni.marvulli@yahoo.it  ✓ Altri prodotti  pasta biologica di grano e	RICONOSCIMENTI
farro Produzione ✔ piante di olivo di propietà ☐ lavorazione conto terzi	JAPAN OLIVE OIL PRIZE 2014
aziendale:	1° posto nella categoria medium
imbottigliamento di proprietà acquisto olio	·
acquisto olive	
Ecosostenibilità: ☐ bioedilizia	AIPO D'ARGENTO 2014
<ul> <li>utilizzo di energie alternative</li> <li>controllo di emissioni CO2</li> <li>utilizzo di vetro leggero</li> </ul>	2° posto
	·
Sup. aziendale (ha): 92 Oliveto di proprietà (ha): 25  N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):	
Convenzionale n° ettari:	MONTIFERRU 2014
	2° classificato nella categoria
Biodinamica n° ettari: in conversione	biologico
TERRITORIO	
Terreno: ☐ medio impasto ☐ ghiaioso ✔ roccioso	
sciolto/sabbioso limoso/argilloso	
Forma allevamento: ✓ vaso	
globo siepe ipsilon	
Tipo allevamento:   ✓ Promiscuo   Specializzato   Promiscuo e Specializzato	
Coltivazione Oliveto: ☐ alta pianura ☐ bassa collina ☐ media collina ☐ alta collina ☐ pedemontana ☐ montana	Cenape
☐ alta collina ☐ pedemontana ☐ montana  Varietà di olive aziendali: Ogliarola del Bradano, Coratina	marata di Salahan di S
LAVORAZIONE	
Raccolta: 📝 Brucatura a mano 🦳 Meccanica 🔲 Bacchiatura e brucatura a mano	Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
☐ Bacchiatura ☐ Brucatura a mano e meccanica	CENZINO OGLIAROLA DEL BRADANO
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto	
✓ Ciclo continuo 2 fasi ☐ Ciclo continuo 3 fasi	Quantità prodotta (Kg): 2687 It
Olive di proprietà destinate  CONSERVAZIONE	Categoria: Fruttato Medio
alla produzione di olio (kg):  28200  ✓ vasche acciaio inox  Olive acquistate (kg):  □ vasche porcellanate	Varietà: %
Produzione totale di olio (kg):  3638	Ogliarola del Bradano 100
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%): 12,9 saturazione con argon	
Produzione olive da mensa	
FILTRAZIONE    Filtrazione a cartoni	
COMMERCIALIZZAZIONE Intrazione a cartoni	
✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ☐ Confezioni regalo ✓ Esportazione	Certificazioni:
Prezzo € al dettaglio:	
0,250 litri: 4,00 1 litro: 5 litri: 42,50 Confezione: vetro 0,500 litri: 7,00 2 litri: latta	Da agricoltura biologica (certificata)
0,750 litri: 10,00 3 litri: 26,00	- <del>-</del> , , ,



# Az. Agricola Diana di Diana Biagio

### **DIANA**



AZIENDA	Certificato	di Distinzione
Anno fondazione: Nº soci:	OSPITALITA' OSCAR Fruttat	o Medio
Titolare/i: Diana Biagio Fondatore: Diana Biagio	☐ Disponibilità di allog	
C. da Mileo	n° camere	
87010 Saracena	Ristorante n° coperti	
Frazione:	Agriturismo	
Località:	n° camere:	
Prov: CS Naz: Italia	BB	
Regione: Calabria	n° camere bb:	
<i>Tel</i> : 0981-349148 <i>Fax</i> :	✓ Si accettano visitatori	
Cell: 0981-349148	Previo appuntamento	
info@aziendaagricoladiaa.it	✓ Altri prodotti  Moscato di Saracena	
agricoladiana.it		
	one conto terzi ARMONIA DI SPOLEDO	
inantolo di propieta		ssificato
	Olio	
	ottoprodotti della lavorazione	
	erenziati	
controllo di emissioni CO2 utilizzo	li vetro leggero	
Sup. aziendale (ha): 20 Oliveto di proprietà (ha):	9	
N° totale piante di olivo: 400 Oliveto in affitto (ha):		
Convenzionale n° ettari:	DOP/IG n° ettari:	
✓ Biologica n° ettari: 9 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	<b>✓</b> ipsilon	
Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato	✓ Promiscuo e Specializzato 0li0	
Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina	✓ media collina	
alta collina pedemontana	montana	
Varietà di olive aziendali: Roggianella, Coratina, Biancolilla, No	ellara	
LAVORAZIONE		
Raccolta: ☐ Brucatura a mano ☐ Meccanica ✔ Ba	cchiatura e brucatura a mano Nome dell'olio Extra Verç	gine di oliva:
☐ Bacchiatura ✔ Br	catura a mano e meccanica DIANA	
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ci	o continuo misto	
✓ Ciclo continuo 2 fasi	lo continuo 3 fasi Quantità prodotta (Kg):	8000
Olive di proprietà destinate	VSERVAZIONE Categoria: Frutta	ato Medio
: : :	che acciaio inox Varietà:	
	che porcellanate Roggianella	% 30
Produzione totale di olio (kg): 800 ua	che cemento vetrificato  Coratina	30
Olio acquistato (kg):	saturazione con azoto Biancolilla	20
Resa in olio (%):	saturazione con argon Nocellara	20
Produzione olive da mensa		
$\vdash$	TRAZIONE	
	azione a cartoni	
COMMERCIALIZZAZIONE ✓ filt	azione a cotone	
Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni re	galo Seportazione Certificazioni:	
Prezzo € al dettaglio:	Certificazioni.	
	ezione: vetro	
0,500 litri: 7,50 2 litri:	latta Da agricoltura biologica (	(certificata)
0,750 litri: 11,00 3 litri:		



## BONOMELLI PAOLO BOTIQUE OLIVE FARM

#### **TREFORT**



3° classificato **AZIENDA** Fruttato Intenso OSPITALITA' Anno fondazione: 1991 N° soci: Titolare/i: Paolo Bonomelli **✓** Disponibilità di allog Fondatore: Paolo Bonomelli n° camere Via per albisano 95 Ristorante 37010 Torri del Benaco n° coperti Frazione: Agriturismo Località: n° camere: Prov: VR RR Naz: Italia Regione: Veneto n° camere bb: Tel. +39 045 6296711 Fax: +39 045 629672 **✓** Si accettano visitatori lun-ven 9:00-13:00/14: +39 327 3274925 Cell: info@paolobonomelli.com Altri prodotti RICONOSCIMENTI www.carainene.it Produzione piante di olivo di propietà lavorazione conto terzi AIPO D'ARGENTO 2014 aziendale: ✓ frantoio di propietà imbottigliamento conto terzi CATEGORIA D.O.P Fruttato ✓ imbottigliamento di proprietà acquisto olio Medio. Primo classificato per il acquisto olive Monovarietale Drizzar Ecosostenibilità: bioedilizia ✓ utilizzo sottoprodotti della lavorazione FLOS OLEI 2014 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati Miglior Olio Extravergine di Oliva controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero del mondo nella categoria D.O.P. Sup. aziendale (ha): 16 Oliveto di proprietà (ha): fruttato medio N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): ✓ Convenzionale ✓ 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: monocono cespuglio palmetta vaso ipsilon globo siepe Tipo allevamento: Promiscuo ✓ Specializzato Promiscuo e Specializzato alta pianura Coltivazione Oliveto: bassa collina media collina alta collina ✓ pedemontana montana Varietà di olive aziendali: Drizzar, Trep, Fort, Rossanel, Favarol, Leccino, Coratina, Moraiolo, Pendolino LAVORAZIONE Raccolta: ✓ Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano Nome dell'olio Extra Vergine di oliva: Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica **TREFORT** Ciclo continuo misto Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea ✓ Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi Quantità prodotta (Kg): 1000 It CONSERVAZIONE Olive di proprietà destinate Categoria: Fruttato Medio alla produzione di olio (kg): 20800 ✓ vasche acciaio inox Varietà: Olive acquistate (kg): vasche porcellanate Casaliva 30 Produzione totale di olio (kg): 3300 vasche cemento vetrificato Coratina 40 Olio acquistato (kg): saturazione con azoto trep 15 Resa in olio (%): 16 ✓ saturazione con argon fort 15 Produzione olive da mensa FILTRAZIONE filtrazione a cartoni filtrazione a cotone COMMERCIALIZZAZIONE ✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni regalo ✓ Esportazione Certificazioni: Prezzo € al dettaglio: 5 litri: Confezione: 0,250 litri: 1 litro: vetro 2 litri: 0,500 litri:



0,750 litri:

3 litri:

### **Boris Marinič**

#### **BOSE OIL**



#### AZIENDA

3° classificato Fruttato Leggero OSPITALITA' Anno fondazione: 1993 N° soci: Titolare/i: Boris Marinič **✓** Disponibilità di allog Fondatore: Boris Marinič n° camere Via ceglo 15 Ristorante 5212 Dobrovo n° coperti Frazione: Agriturismo Località: n° camere: Prov: Dobrovo RR Naz: Slovenia Regione: Slovenia n° camere bb: Tel. **✓** Si accettano visitatori Fax: +38641413531 Cell: borig.morinic@gmail.com **✓** Altri prodotti RICONOSCIMENTI Produzione piante di olivo di propietà lavorazione conto terzi AIPO D'ARGENTO 2013 aziendale: frantoio di propietà imbottigliamento conto terzi CATEGORIA Olio Extra vergine ✓ imbottigliamento di proprietà acquisto olio d'Oliva Bacino del Mediterraneo, acquisto olive categoria fruttato intenso. Diploma d'onore con Punzone d'Argento 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: 320 Oliveto in affitto (ha): ✓ Convenzionale 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 ipsilon globo siepe Tipo allevamento: ✔ Promiscuo ✓ Specializzato Promiscuo e Specializzato Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina media collina alta collina pedemontana montana Varietà di olive aziendali: Leccino, Belica, Pendolino, Crnica, Drobnica, Buga, Oblica, Frantoio, Maurino LAVORAZIONE Raccolta: ✓ Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano Nome dell'olio Extra Vergine di oliva: Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica **BOSE OIL** Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto Ciclo continuo 3 fasi Ciclo continuo 2 fasi Quantità prodotta (Kg): 600 It Olive di proprietà destinate CONSERVAZIONE Categoria: Fruttato Intenso alla produzione di olio (kg): ✓ vasche acciaio inox Varietà: 0/ Olive acquistate (kg): vasche porcellanate Produzione totale di olio (kg): 600 It vasche cemento vetrificato Olio acquistato (kg): ✓ saturazione con azoto Resa in olio (%): saturazione con argon Produzione olive da mensa FILTRAZIONE filtrazione a cartoni filtrazione a cotone COMMERCIALIZZAZIONE ✓ Vendita diretta ✓ Vendita on line ✓ Confezioni regalo ✓ Esportazione Certificazioni: Prezzo € al dettaglio: 1 litro: 5 litri: Confezione: 0,250 litri: vetro 0,500 litri: 15,00 2 litri: 3 litri: 0,750 litri:



## Frantoio di Cornoleda sas

#### **GRIGNANO**



N° soci:

Anno fondazione: 2008 Titolare/i: Zanaica Devis Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b 35030 Cinto Euganeo

Frazione: Località:

AZIENDA

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel. +390429647123 Fax: +390429647123

+393807177284 Cell.

info@frantoiodicornoleda.com www.frantoiodicornoleda.com

Produzione piante di olivo di propietà aziendale: ✓ frantoio di propietà

✓ imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

Ecosostenibilità: bioedilizia

✓ utilizzo di energie alternative controllo di emissioni CO2

in conversione:

in conversione

monocono

✓ Specializzato

bassa collina

pedemontana

siepe

Meccanica

4300

5 litri:

14

Sup. aziendale (ha):

N° totale piante di olivo: 1200 ✓ Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari:

Biodinamica n° ettari:

TERRITORIO

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

Forma allevamento: **✓** vaso

globo Tipo allevamento: Promiscuo

Coltivazione Oliveto: alta pianura alta collina

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Bacchiatura

Sinolea Estrazione: Tradizionale a presse ✓ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 8000 25000

Olive acquistate (kg): Produzione totale di olio (kg): Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

COMMERCIALIZZAZIONE

11,00

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

\*AiPO

✓ Vendita on line

1 litro:

2 litri: 3 litri:

✓ Vendita diretta

Confezione: vetro

OSPITALITA'

Disponibilità di allog

n° camere Ristorante

n° coperti

Agriturismo n° camere:

RR n° camere bb:

**✓** Si accettano visitatori

**✓** Altri prodotti

aromatizzati, sott'oli, patè, miele, vino

✓ lavorazione conto terzi ✓ imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

✓ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Oliveto di proprietà (ha): Oliveto in affitto (ha):

✓ DOP/IG n° ettari:

2

roccioso

cespuglio palmetta ipsilon

Promiscuo e Specializzato ✓ media collina

montana

✔ Bacchiatura e brucatura a mano Brucatura a mano e meccanica

Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 3 fasi

CONSERVAZIONE ✓ vasche acciaio inox vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato ✓ saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

✓ filtrazione a cartoni filtrazione a cotone

✓ Esportazione

✓ Confezioni regalo





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: 0/ Grignano 100

Certificazioni:

## Frantoio di Spello uccd soc. agr. Coop

### FRANTOIO DI SPELLO DOP UMBRIA COLLI ASSISI



AZIENDA	
Anno fondazione: 1947  Titolare/i: Yuri Amantini  Fondatore:  Via Banche 1/b	OSPITALITA'  Disponibilità di allog  n° camere  Ristorante
06038 Spello	n° coperti
Frazione: Località:	Agriturismo  n° camere:
Prov: PG Naz: Italia Regione: Umbria	□ <b>BB</b> n° camere bb:
Tel: 0742651662 Fax: 0742304371 Cell: 3287560947	✓ Si accettano visitatori
info@frantoiodispello.it	Altri prodotti  COSMESI ALL'OLIO EVO
www.frantoiodispello.it	BIOLOGICO
= : : : =	cione conto terzi gliamento conto terzi to olio  AIPO D'A  C  d'0
	sottoprodotti della lavorazione
✓ utilizzo di energie alternative     ✓ rifiuti di	AIDO DI
controllo di emissioni CO2 utilizzo	di vetro leggero
Sup. aziendale (ha): 400 Oliveto di proprietà (ha):	400
N° totale piante di olivo: 110000 Oliveto in affitto (ha):	DOD#0 *** **** 250
✓ Convenzionale n° ettari: 100  ✓ Biologica n° ettari: 50 in conversione:  ☐ Biodinamica n° ettari: in conversione	✓ DOP/IG n° ettari: 250
TERRITORIO	
Terreno: medio impasto ghiaioso	✓ roccioso
Sciolto/sabbioso ☐ limoso/argilloso  Forma allevamento: ✓ vaso ☐ monocono ☐ globo ☐ siepe	cespuglio palmetta ipsilon
Tipo allevamento: ☐ Promiscuo  Coltivazione Oliveto: ☐ alta pianura ☐ bassa collina  ☐ alta collina ☐ pedemontana	☐ Promiscuo e Specializzato ☐ media collina ☐ montana
Varietà di olive aziendali: Moraiolo, Leccino, Frantoio, altro	
LAVORAZIONE	
	acchiatura e brucatura a mano rucatura a mano e meccanica FRANT
	clo continuo misto clo continuo 3 fasi Quantità
	ONSERVAZIONE Categori
Olive acquistate (kg):	sche porcellanate Moraiolo
	sche cemento vetrificato  saturazione con azoto  Leccino Frantoio
Resa in olio (%): 14,23	saturazione con argon altro
	ILTRAZIONE trazione a cartoni
	trazione a cotone
Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni re	egalo Esportazione Certifica
Prezzo € al dettaglio:	DOP UM
0,200	nfezione: vetro
0,500 litri: 8,50 2 litri: 0,750 litri: 12,50 3 litri: 38,00	latta



**Fruttato Medio** 

### SCIMENTI

#### ARGENTO 2014

CATEGORIA Olio Extra vergine Oliva DOP/IGP Diploma d'onore con Punzone d'Argento

#### **ARGENTO 2015**

Categoria Olio Extra vergine Oliva DOP/IGP Diploma d'onore con Punzone d'Argento



ell'olio Extra Vergine di oliva:

#### OIO DI SPELLO DOP UMBRIA **ASSISI**

7492 litri

Fruttato Medio % 80 10 5 5

prodotta (Kg):

MBRIA COLLI ASSISI - Spoleto



## Massimo Mosconi & C. soc. agr. Ss

#### RISVEGLIO



#### **AZIENDA**

Certificato di Distinzione Fruttato Medio OSPITALITA' Anno fondazione: 2012 N° soci: Titolare/i: Massimo Mosconi Disponibilità di allog Fondatore: Massimo Mosconi n° camere Via Cesare Battisti 9 Ristorante 61121 Pesaro n° coperti Frazione: Agriturismo Località: n° camere: Prov: PU RR Naz: Italia Regione: Marche n° camere bb: Tel. Si accettano visitatori Fax. Cell. 3939767818 info@emozioneolio.com Altri prodotti RICONOSCIMENTI www.emozioneolio.com piante di olivo di propietà lavorazione conto terzi **Produzione CONCORSO INTERNAZIONALE NEW YOR** aziendale: frantoio di propietà imbottigliamento conto terzi CATEGORIA Olio Extra vergine imbottigliamento di proprietà ✓ acquisto olio monocultivar raggiola "Risveglio". acquisto olive Golden award Ecosostenibilità: 🗸 bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione **GLOBAL OLIVE OIL COMPETITION PECHI** ✓ utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati CATEGORIA Olio Extra vergine controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero monocultivar raggiola "Risveglio". Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): Golden award e silver award N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): Convenzionale 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: ✓ monocono cespuglio palmetta ipsilon globo siepe Tipo allevamento: Promiscuo ✓ Specializzato Promiscuo e Specializzato Coltivazione Oliveto: alta pianura bassa collina ✓ media collina pedemontana montana Varietà di olive aziendali: raggiola, frantoio, pendolino, leccino, moraiolo, peranzana, Gentile di Chieti LAVORAZIONE Raccolta: Brucatura a mano Meccanica ▼ Bacchiatura e brucatura a mano Nome dell'olio Extra Vergine di oliva: Bacchiatura ✔ Brucatura a mano e meccanica **RISVEGLIO** Ciclo continuo misto Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea ✓ Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi Quantità prodotta (Kg): 1300 CONSERVAZIONE Olive di proprietà destinate Categoria: Fruttato Medio alla produzione di olio (kg): 4000 vasche acciaio inox Varietà: % Olive acquistate (kg): 1000 vasche porcellanate Raggiola 100 Produzione totale di olio (kg): 7000 vasche cemento vetrificato Olio acquistato (kg): 100 saturazione con azoto Resa in olio (%): 12 saturazione con argon Produzione olive da mensa FILTRAZIONE filtrazione a cartoni filtrazione a cotone COMMERCIALIZZAZIONE ✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni regalo Esportazione Certificazioni: Prezzo € al dettaglio: 8,50 5 litri: Confezione: 0,250 litri: 1 litro: vetro 0,500 litri: 14,50 2 litri: bag in box 3 litri: 0,750 litri:



## Nuovo Oleificio Sandro Chisu

#### VANTU BIOLOGICO



2° classificato AZIENDA Fruttato Intenso OSPITALITA' Anno fondazione: 1989 N° soci: Titolare/i: Chisu Sandro Disponibilità di allog Fondatore: Chisu Sandro n° camere Loc. Gherghetenore sn. Ristorante 08028 Orose n° coperti Frazione: Agriturismo Località: n° camere: Prov. NU RR Naz: Italia Regione: Sardegna n° camere bb: Tel. 0784999411 Si accettano visitatori Fax: Cell. 3382751717 oliochisu@libero.it **✓** Altri prodotti RICONOSCIMENTI Condimenti - Olive www.oliochisu.it Produzione piante di olivo di propietà ✓ lavorazione conto terzi PREMIO INTERNAZIONALE BIOL NOVELL aziendale: ✓ frantoio di propietà imbottigliamento conto terzi 2° classificato ✓ imbottigliamento di proprietà ✓ acquisto olio acquisto olive Ecosostenibilità: Dioedilizia ✓ utilizzo sottoprodotti della lavorazione **AIPO D'ARGENTO 2015** utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati 1° premio categoria Biologico controllo di emissioni CO2 ✓ utilizzo di vetro leggero fruttato intenso Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha): FLOS OLEI 2014 Convenzionale DOP/IG n° ettari: CATEGORIA Extra vergine Biologica n° ettari: in conversione: fruttato medio blend - 1° premio Biodinamica n° ettari: in conversione TERRITORIO Terreno: ✓ medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso Forma allevamento: monocono cespuglio palmetta ipsilon globo siepe Tipo allevamento: Promiscuo Specializzato ✔ Promiscuo e Specializzato alta pianura Coltivazione Oliveto: bassa collina media collina ✓ alta collina pedemontana montana Varietà di olive aziendali: Bosana, Nera di Ociena LAVORAZIONE Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano Nome dell'olio Extra Vergine di oliva: Bacchiatura ✔ Brucatura a mano e meccanica **VANTU BIOLOGICO** Ciclo continuo misto Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea ✓ Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi Quantità prodotta (Kg): CONSERVAZIONE Olive di proprietà destinate Categoria: Fruttato Medio alla produzione di olio (kg): 5000 ✓ vasche acciaio inox Varietà: % Olive acquistate (kg): 50000 vasche porcellanate Bosana 20 Produzione totale di olio (kg): 6500 vasche cemento vetrificato Nera Oliena 80 Olio acquistato (kg): saturazione con azoto Resa in olio (%): 11 ✓ saturazione con argon Produzione olive da mensa FILTRAZIONE filtrazione a cartoni filtrazione a cotone COMMERCIALIZZAZIONE ✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni regalo Esportazione Certificazioni: Prezzo € al dettaglio: 5 litri: Confezione: 0,250 litri: 1 litro: vetro Da agricoltura biologica (certificata) 2 litri: 0,500 litri: 14,00 3 litri:



0,750 litri:

# Oleificio Angelini e C. srl

## ASCOLANA TENERA



AZIENDA	Certificato di Distinzione
Anno fondazione: 1989 N° soci: 3 Titolare/i: Viscione Cesare	OSPITALITA'  Disponibilità di allog
Fondatore: Angelini Alberto Via Faiano 116/A 63100 Ascoli Piceno	n° camere  Ristorante
63100 Ascoli Piceno  Frazione: Località:	n° coperti  Agriturismo  n° camere:
Prov: AP Naz: Italia Regione: Marche	BB  n° camere bb:
Tel: 0736251218 Fax: 0736251218 Cell: 3288605636	✓ Si accettano visitatori
olioangelini@libero.it www.olioangelini.it	✓ Altri prodotti oli aromatizzati
	tione conto terzi gliamento conto terzi o olio  13° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI E Premio L'Oro delle Marche, Menzione di merito nella categoria fruttato medio
Ecosostenibilità: ☐ bioedilizia	sottoprodotti della lavorazione  fferenziati  13° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI
<u> </u>	di vetro leggero  Premio L'Oro delle Marche, Menzione di merito nella categoria fruttato leggero
N° totale piante di olivo: 1800 Oliveto in affitto (ha):	4
✓ Convenzionale n° ettari: 6  ☐ Biologica n° ettari: in conversione: ☐ Biodinamica n° ettari: in conversione	DOP/IG n° ettari:  Premio L'Oro delle Marche , Lode di eccellenza nella categoria fruttato intenso
TERRITORIO	
Terreno:	cespuglio palmetta
☐ globo ☐ siepe  Tipo allevamento: ☐ Promiscuo ☑ Specializzato	ipsilon Promiscuo e Specializzato
Coltivazione Oliveto:	✓ media collina  montana  montana
Varietà di olive aziendali: Ascolana tenera, Frantoio,Leccino, Ca	arbonella
☐ Bacchiatura ☑ ☑ Bru	cchiatura e brucatura a mano ucatura a mano e meccanica  Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  ASCOLANA TENERA
	clo continuo misto Clo continuo 3 fasi  Quantità prodotta (Kg): 1700 lt
alla produzione di olio (kg):   ✓ vas	Categoria: Fruttato Medio Sche acciaio inox  Varietà: %
Produzione totale di olio (kg): 25000 vas	sche porcellanate Ascolana Tenera 100 sche cemento vetrificato
	saturazione con argon
	LTRAZIONE
	razione a cartoni razione a cotone
✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni re  **Prezzo € al dettaglio:**	galo Seportazione Certificazioni:
0,250 litri: 1 litro: 5 litri: Conf 0,500 litri: 8,00 2 litri: 0,750 litri: 3 litri:	fezione: vetro latta



## Romano Vincenzo e C. sas

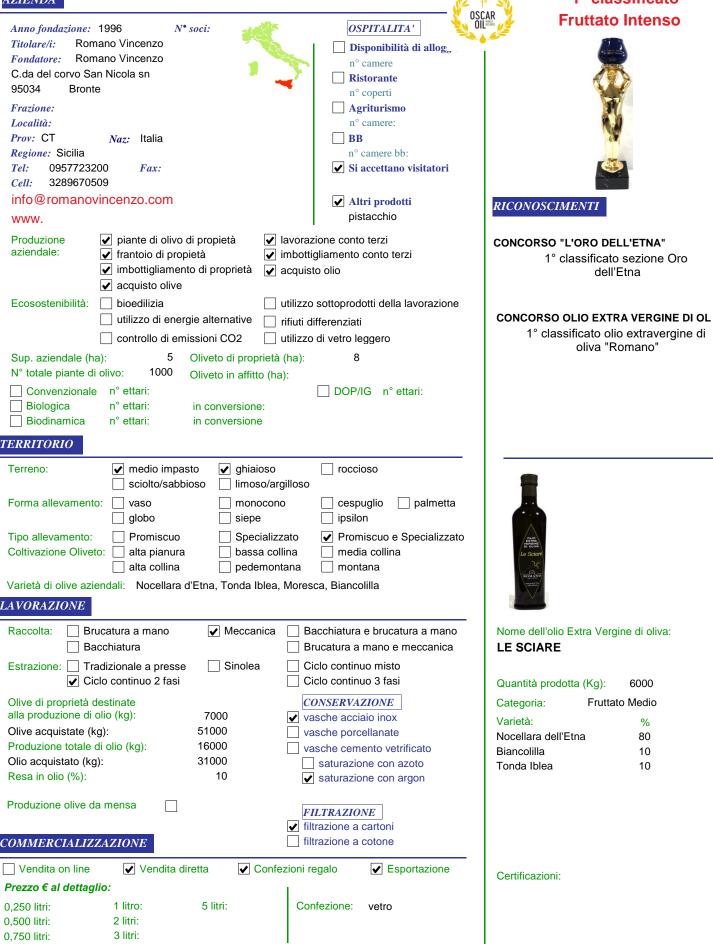
#### LE SCIARE





# 1° classificato

# 1° classificato olio extravergine di





## TEAM 4x4 srl

### **KORE**



AZIENDA	100000
Anno fondazione: 1999 N* soci: 2 Titolare/i: Galia Alfredo	OSPITALITA' OSCAR
Fondatore:	☐ Disponibilità di allog,
Contrada Piana s.n.	n° camere
96010 Bucchieri	Ristorante
	n° coperti
Frazione:	Agriturismo  n° camere:
Località: Bucchieri Prov: SR Naz: Italia	
Prov: SR Naz: Italia Regione: Sicilia	BB  n° camere bb:
Tel: 09311756589 Fax: 09311756589	✓ Si accettano visitatori
Cell: 3332874765	Si accettano visitatori
oliotereo@oliotereo.it	
	✓ Altri prodotti  **RICONOSCIMENTI**  **Control of the control of
www.oliotereo.com	Salsa di pomodoro ciliegino
Produzione piante di olivo di propietà lavorazi	one conto terzi  16° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAV
aziendale:	liamento conto terzi CATEGORIA: Olio Extra vergine
✓ imbottigliamento di proprietà  ✓ acquisto	
✓ acquisto olive	medio. 1° classificato
Ecosostenibilità: bioedilizia villizzo:	sottoprodotti della lavorazione
✓ utilizzo di energie alternative  rifiuti dif	· iferenziati
	di vetro leggero
	di vollo loggoro
Sup. aziendale (ha):  N° totale piante di olivo:  1200  Oliveto in affitto (ha):	
To the state of th	6
	✓ DOP/IG n° ettari: 5
✓ Biologica n° ettari: 6 in conversione:  ☐ Biodinamica 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: Tonda Iblea	
LAVORAZIONE	
Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Ba	cchiatura e brucatura a mano Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
	ucatura a mano e meccanica KORE
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Cic	elo continuo misto
	clo continuo 3 fasi Quantità prodotta (Kg): 1500
	Quantita prodotta (11g).
	Categoria: Fruttato Intenso
	sche acciaio inox  Varietà: %
	sche porcellanate Tonda Iblea 60
(3)	sche cemento vetrificato Nocellara Etnea 40
	saturazione con azoto
Nesa III 0110 (76).	saturazione con argon
Produzione olive da mensa	TDATIONE
	TRAZIONE razione a cartoni
	razione a cotone
Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni re	galo ✓ Esportazione Certificazioni:
Prezzo € al dettaglio:	
-, ,	fezione: vetro
0,500 litri: 8,00 2 litri: 0,750 litri: 11,00 3 litri: 35,00	latta
0,700 mm. 11,00 0 mm. 00,00	l l



## TENUTA ROMANO srl

### ORTICE RISERVA

AZIENDA	Certificato di Distinzione
Anno fondazione: 1840 N° soci: Titolare/i: Alberto Romano Fondatore: Pasquale Romano Via Candele, 13	OSPITALITA'  Disponibilità di allogo  n° camere  Ristorante
82030 Ponte  Frazione:  Località:	n° coperti Agriturismo n° camere:
Prov:         BN         Naz:         Italia           Regione:         Campania           Tel:         0824874332         Fax:           Cell:         3395742717	BB  n° camere bb:  ✓ Si accettano visitatori  lun-sab 8:00-20:00
info@frantoioromano.it www.frantoioromano.it	Altri prodotti RICONOSCIMENTI
	cone conto terzi  liamento conto terzi  o olio  CONCORSO INTERNAZIONALE EXTRASC  1° Classificato Fruttato Intenso con Ortice Riserva
utilizzo di energie alternative rifiuti diff	controprodotti della lavorazione ferenziati di vetro leggero  CONCORSO L'Oro d'Italia 2013  1° classificato exaequo Fruttato medio con Lode di Eccellenza con
Sup. aziendale (ha):  N° totale piante di olivo:  6 Oliveto di proprietà (ha):  Oliveto in affitto (ha):	3,5 Ortice Riserva L1 2,5
✓ Convenzionale       n° ettari:       6       [         Biologica       n° ettari:       in conversione:         Biodinamica       n° ettari:       in conversione	DOP/IG n° ettari:
TERRITORIO	
Terreno:	cespuglio palmetta ipsilon Promiscuo e Specializzato media collina montana
☐ Bacchiatura ☑ Bru	Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  ORTICE RISERVA  ORTICE RISERVA
Ciclo continuo 2 fasi  Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):  Olive acquistate (kg):  Produzione totale di olio (kg):  Olio acquistato (kg):  10000  □ vas  Olio acquistato (kg):  □ 10000  □ vas	Quantità prodotta (Kg): 4000 kg  Categoria: Fruttato Medio Varietà: % ortice 100  Varietà: 100  Varietà: 100  Varietà: 100  Varietà: 100
filtra	azione a cotone
✓ Vendita on line     ✓ Vendita diretta     ✓ Confezioni reg       Prezzo € al dettaglio:	galo Esportazione Certificazioni:
	ezione: vetro latta



## TENUTA ROMANO srl

### **PICHOLINE**

AZIENDA	Certificato di Distifizione
Anno fondazione: 1840 N* soci: Titolare/i: Alberto Romano Fondatore: Pasquale Romano Via Candele, 13 82030 Ponte Frazione: Località:	OSPITALITA'  Disponibilità di allogono camere  Ristorante n° coperti Agriturismo n° camere:
Prov: BN Naz: Italia Regione: Campania Tel: 0824874332 Fax: Cell: 3395742717 info@frantoioromano.it	BB  n° camere bb:  ✓ Si accettano visitatori lun-sab 8:00-20:00  Altri prodotti  RICONOSCIMENTI
	cione conto terzi  CONCORSO INTERNAZIONALE EXTRASC gliamento conto terzi  1° Classificato Fruttato Intenso
utilizzo di energie alternative rifiuti di controllo di emissioni CO2 utilizzo  Sup. aziendale (ha):  6 Oliveto di proprietà (ha):	sottoprodotti della lavorazione ifferenziati di vetro leggero 3,5 2,5  CONCORSO L'Oro d'Italia 2013 1° classificato exaequo Fruttato medio con Lode di Eccellenza con Ortice Riserva L1
N° totale plante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha):  ✓ Convenzionale n° ettari: 6  ☐ Biologica n° ettari: in conversione: ☐ Biodinamica n° ettari: in conversione   TERRITORIO	DOP/IG n° ettari:
Terreno:	roccioso cespuglio palmetta ipsilon Promiscuo e Specializzato media collina montana
Bacchiatura  Estrazione: ☐ Tradizionale a presse ☐ Sinolea ☐ Cid  Ciclo continuo 2 fasi ☐ Cid  Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 175,8 ☑ va  Olive acquistate (kg): 20000 ☐ va  Produzione totale di olio (kg): 10000 ☐ va	Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  PICHOLINE  Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:  PICHOLINE  Quantità prodotta (Kg): 2000  Categoria: Fruttato Intenso  Varietà: %  Picholine 100
COMMERCIALIZZAZIONE  ✓ filt  ✓ vendita on line  ✓ vendita diretta  ✓ confezioni re  Prezzo € al dettaglio:	Itrazione a cartoni trazione a cotone  egalo ✓ Esportazione  Certificazioni:
0,500 litri: 7,20 2 litri: 0,750 litri: 3 litri:	latta



## TENUTA ROMANO srl

### GOLD BIO



	OSCAR 🖖	
Anno fondazione: 1840 N° soci: Titolare/i: Alberto Romano	OSPITALITA'	
	Disponibilità di allog_	
Fondatore: Pasquale Romano	n° camere	
Via Candele, 13	Ristorante	
82030 Ponte	n° coperti	
Frazione:	Agriturismo	
Località:	n° camere:	
Prov: BN Naz: Italia	□ BB	
1164	n° camere bb:	
Regione: Campania		
Tel: 0824874332 Fax:	✓ Si accettano visitatori	
Cell: 3395742717	lun-sab 8:00-20:00	
info@frantoioromano.it	Altri prodotti RICONOSCIMENTI	
www.frantoioromano.it	INCONOSCIMENTI	
	one conto terzi CONCORSO INTERNAZIONALE EXTRASC	
	gliamento conto terzi 1° Classificato Fruttato Intenso	
✓ imbottigliamento di proprietà ✓ acquisto	o olio con Ortice Riserva	
✓ acquisto olive		
Ecosostenibilità: Dioedilizia utilizzo:	sottoprodotti della lavorazione	
	001100000011000111111111111111111111111	
utilizzo di energie alternative rifiuti dif	nerenziali	
controllo di emissioni CO2 utilizzo	di vetro leggero	
Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha):	medio con Lode di Eccellenza con  3,5  Ortice Riserva L1	
1000	2,5	
Onvoto in antito (na).		
✓ Convenzionale n° ettari: 6	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 gull	
Varietà di olive aziendali: Ortice, Pendolino, Picholine, altre	The state of the s	
<u> </u>		
LAVORAZIONE		
Raccolta: ✓ Brucatura a mano Meccanica Ba	cchiatura e brucatura a mano Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:	
☐ Bacchiatura ☑ Bru	ucatura a mano e meccanica GOLD BIO	
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Cic	clo continuo misto	
✓ Ciclo continuo 2 fasi	clo continuo 3 fasi Quantità prodotta (Kg): 2000	
Olive di preprietà destinate		
	ONSERVAZIONE Categoria:	
	sche acciaio inox Varietà: %	
<del></del>	sche porcellanate Ortice 20	
	sche cemento vetrificato Pendolino 10	
	saturazione con azoto Leccino 20	
Resa in olio (%):	saturazione con argon Frantoio 20	
	altro 30	
Produzione olive da mensa	LTRAZIONE	
	razione a cartoni	
	razione a cotone	
COMMERCIALIZZAZIONE ✓ filtr	azione a colone	
✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni regalo ✓ Esportazione Certificazioni:		
Prezzo € al dettaglio:		
0,250 litri: 4,00 1 litro: 5 litri: 50,00 Conf	fezione: vetro	
0,500 litri: 7,20 2 litri:	latta	



## Villa Pontina di Lucio Pontecorvi

### VILLA PONTINA DOP COLLINE PONTINE



AZIENDA	
Anno fondazione: 2008 N° soci:  Titolare/i: Lucio Pontecorvi  Fondatore: Lucio Pontecorvi  Via carbonara snc 04010 Sonnino  Frazione:  Località: Sant'Adamini  Prov: LT Naz: Italia  Regione: Lazio  Tel: Fax:  Cell: 3393660382  info@villapontina.it  www.olio.villapontina.it  Produzione Pipante di olivo di propietà lavorazione	OSPITALITA'  Disponibilità di allogono camere 8  Ristorante no coperti  Agriturismo no camere:  BB no camere bb:  Si accettano visitatori  Altri prodotti
imbottigliamento di proprietà acquist	sottoprodotti della lavorazione
Sup. aziendale (ha): 5 Oliveto di proprietà (ha):  N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):  Convenzionale n° ettari:  ✓ Biologica n° ettari: in conversione: 5  Biodinamica n° ettari: in conversione	5 DOP/IG n° ettari: 5
TERRITORIO	
Terreno:	<ul> <li>✓ roccioso</li> <li>☐ cespuglio ☐ palmetta</li> <li>☐ ipsilon</li> <li>☐ Promiscuo e Specializzato</li> <li>✓ media collina</li> <li>☐ montana</li> </ul>
☐ Bacchiatura ☐ Br  Estrazione: ☐ Tradizionale a presse ☐ Sinolea ☐ Ci	acchiatura e brucatura a mano rucatura a mano e meccanica iclo continuo misto iclo continuo 3 fasi
alla produzione di olio (kg):  Olive acquistate (kg):  Produzione totale di olio (kg):  Olio acquistato (kg):  □ va  Olio acquistato (kg):  □ va	ONSERVAZIONE asche acciaio inox asche porcellanate asche cemento vetrificato saturazione con azoto saturazione con argon
filt	ILTRAZIONE trazione a cartoni trazione a cotone
✓ Vendita on line ✓ Vendita diretta ✓ Confezioni re	egalo  Esportazione
Prezzo € al dettaglio:         0,250 litri:       7,00       1 litro:       5 litri:       Cor         0,500 litri:       15,00       2 litri:         0,750 litri:       3 litri:	nfezione: vetro



## 2° classificato **Fruttato Medio**

### 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:

