

Accademia Olearia srl

Gran Riserva Italiano fruttato verde

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci: 3
Titolare/i: Giuseppe Folis
Fondatore: Giuseppe Folis
Loc. Ungias Galantè lotto E1 zona d2
07041 Alghero
Frazione:
Località:
Prov: SS Naz: Italia
Regione: Sardegna
Tel: +39 079 980394 Fax: +39 079 970954
Cell: +39 348 2833257
amministrazione@accademiaolearia.com
www.accademiaolearia.com



OSPITALITA'

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

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

Sup. aziendale (ha): 200 Oliveto di proprietà (ha): 28
N° totale piante di olivo: 25000 Oliveto in affitto (ha): 172

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 433950
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 73950
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):
Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Gran Riserva Italiano fruttato verde

Quantità prodotta (Kg): 3000
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

- 65 Bosana
30 Semidana
5 Tonda di Cagliari

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:
0,500 litri: € 16,50 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:
5 litri:

Confezione: vetro

Accademia Olearia srl

Riserva del Produttore DOP Sardegna fruttato verde

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci: 3
Titolare/i: Giuseppe Folis
Fondatore: Giuseppe Folis
Loc. Ungias Galantè lotto E1 zona d2
07041 Alghero
Frazione:
Località:
Prov: SS Naz: Italia
Regione: Sardegna
Tel: +39 079 980394 Fax: +39 079 970954
Cell: +39 348 2833257
amministrazione@accademiaolearia.com
www.accademiaolearia.com



OSPITALITA'

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

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

Sup. aziendale (ha): 200 Oliveto di proprietà (ha): 28
N° totale piante di olivo: 25000 Oliveto in affitto (ha): 172

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

- Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 433950
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 73950
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):
Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Riserva del Produttore DOP Sardegna fruttato verde

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

SARDEGNA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

- 80 Bosana
10 Tonda di Cagliari
10 Semidana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Aceite Aroden Hispania, S.L.

Cladivm

AZIENDA

Anno fondazione: 1999 N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Ctra A-339, Km 14,5
14810 Carcabuey

Frazione:

Località:

Prov: Cordoba Naz: Spagna

Regione:

Tel: 0034957720120 Fax:

Cell:

info@aroden.com

www.aroden.com



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Hojiblanca, Picuda, Picual

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Cladivm

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Dop Priego de Cordoba

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Hojiblanca

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro
latta

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Agr. Bio Quattrococchi Americo

Superbo

AZIENDA

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR Naz: Italia

Regione: Lazio

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

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Condimenti, Olive, Patè,
Confetture, Miele

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana, Moraiolo, Leccino

LAVORAZIONE

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

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Superbo

Quantità prodotta (Kg): 5000 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Itrana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50

1 litro:

0,500 litri: € 10,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri: € 36,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

Agr. Bio Quattrococchi Americo

Classico

AZIENDA

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR Naz: Italia

Regione: Lazio

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

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Condimenti, Olive, Patè,
Confetture, Miele

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana, Moraiolo, Leccino

LAVORAZIONE

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

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Classico

Quantità prodotta (Kg): 5000 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Itrana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 3,50

1 litro:

0,500 litri: € 8,00

2 litri:

0,750 litri: € 10,00

3 litri: € 30,00

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

Agr. Bio Quattrococchi Americo

Olivastro

AZIENDA

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR Naz: Italia

Regione: Lazio

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

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Condimenti, Olive, Patè,
Confetture, Miele

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana, Moraiolo, Leccino

LAVORAZIONE

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

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
da Agricoltura Biologica



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Olivastro

Quantità prodotta (Kg): 5000 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Itrana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50

0,500 litri: € 10,00

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri: € 36,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

Agraria Riva del Garda sc

46° PARALLELO MONOVARIETALE

AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4

38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN Naz: Italia

Regione: Trentino Alto Adige

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino, prodotti a base di
oliva/olio

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

N° totale piante di olivo: 80000

Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 13 in conversione: 7

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 40

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1000000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

46° PARALLELO MONOVARIETALE

Quantità prodotta (Kg): 3200 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Casaliva

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Agraria Riva del Garda sc

46° PARALLELO BIOLOGICO

AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4

38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN Naz: Italia

Regione: Trentino Alto Adige

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino, prodotti a base di
oliva/olio

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

N° totale piante di olivo: 80000

Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 13 in conversione: 7

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 40

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1000000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

46° PARALLELO BIOLOGICO

Quantità prodotta (Kg): 40002850 kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Casaliva

18 Frantoio

25 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Agraria Riva del Garda sc

ULIVA' GARDA-TRENTINO DOP

AZIENDA

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4

38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN Naz: Italia

Regione: Trentino Alto Adige

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino, prodotti a base di
oliva/olio

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

N° totale piante di olivo: 80000

Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 13 in conversione: 7

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 40

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1000000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
DOP/IGP



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ULIVA' GARDA-TRENTINO DOP

Quantità prodotta (Kg): 5500 kg

Certificazioni:

GARDA TRENTINO DOP

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Casaliva

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 11,20 1 litro:

0,500 litri: € 19,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

AGRICOLA MONTENIGO SSA

Grignano Monovarietale

AZIENDA

Anno fondazione: 2015 N° soci: 2

Titolare/i: Rudi Roncari

Fondatore: Rudi Roncari

Via Dei Peschi, 24
37141 Verona

Frazione: Montorio

Località: Montorio

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3451442692 - 34 Fax:

Cell:

info@montenigo.it

www.montenigo.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

8352

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,3

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

948,40

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Grignano Monovarietale

Quantità prodotta (Kg): 154,986 Kg

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Grignano

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,50

1 litro:

0,500 litri: € 16,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

Agricola Turnaturi Carmela

Sette Templi

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Turnaturi Carmela

Fondatore: Turnaturi Giovanni

Via Savonarola, 1

91022 Castelvetro

Frazione:

Località:

Prov: TP Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 3472974768

Fax: 0924071017

Cell:



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

www.aziendagricolaturaturati.com

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 6

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 12

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Nocellara del Belice

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 8000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 18

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Sette Templi

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Nocellara del Belice

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 12,00

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: € 10,00 3 litri:

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

AZIENDA

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1325000

Olive acquistate (kg): 160000

Produzione totale di olio (kg): 160000

Olio acquistato (kg): 12,1

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA ASCOLANA

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:
100 Ascolana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Agrolaguna d.d.
OL ISTRIA ISTARSKA BJELICA

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1325000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 160000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

12,1

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA ISTARSKA BJELICA

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Istrska Belica

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Agrolaguna d.d.

LECCINO

AZIENDA

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti
VINO E FORMAGGI

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 220

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1325000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 160000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

12,1

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

AZIENDA

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34

52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč

Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179

Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti
VINO E FORMAGGI

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 220

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1325000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,1

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 160000

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA PICHOLINE

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Picholine

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Agrolaguna d.d.

OL ISTRIA PENDOLINO

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

ww.olistria.hr



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti
VINO E FORMAGGI

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 220

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1325000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 160000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

12,1

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Internazionale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA PENDOLINO

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

ALMAZARAS DE LA SUBBETICA S.L.

Almaoliva Arbequino

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

export1@almazarasdelasubbetica.com
www.almazarasdelasubbetica.com

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Almaoliva Arbequino

Quantità prodotta (Kg): 3000
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:
100 Arbequina

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

ALMAZARAS DE LA SUBBETICA S.L.

RINCON DE LA SUBBETICA

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

export1@almazarasdelasubbetica.com
www.almazarasdelasubbetica.com

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RINCON DE LA SUBBETICA

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

DOP PRIEGO DE CORDOBA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Hojiblanca

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

ALMAZARAS DE LA SUBBETICA S.L.

PARQUEOLIVA SERIE ORO

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 4000

Titolare/i:

Fondatore: Francisco Serrano Osuna

Ctra. A-339 km 17850

14810 Carcabuey

Frazione:

Località:

Prov: Cordova Naz: Spagna

Regione:

Tel: 0034957547028 Fax: 0034957543640

Cell:

export1@almazarasdelasubbetica.com

www.almazarasdelasubbetica.com



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PARQUEOLIVA SERIE ORO

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

DOP PRIEGO DE CORDOBA

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

30 Picudo

70 Hojiblanca

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Ag. Tarinellini Maurizio "La Contarima"

Doge

AZIENDA

Anno fondazione: 2001 N° soci:

Titolare/i: Tarinellini Maurizio

Fondatore: Tarinellini Maurizio

Via Montecurto, 7

37031 Illasi

Frazione: Contarimi Illasi

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: veneto

Tel: Fax:

Cell: 338827820

olivi.contarima@gmail.com

www.lacontarima.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 3

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 3

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 2800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,5

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Doge

Quantità prodotta (Kg): 1000 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

20 Coratina

40 Casaliva

40

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00

0,750 litri:

2 litri:

3 litri:

5 litri: € 55,00

Confezione: vetro

pet

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr Monte San Giorgio

EREMO SAN GIORGIO DEI MONACI CAMALDOLESI

AZIENDA

Anno fondazione: 2001 N° soci:

Titolare/i: Giovanni Dalpiaz

Fondatore:

Loc. Eremo Rocca 1
37011 Bardolino

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457211390 Fax: 0456212644

Cell: 33556461993

eremo@eremosangiorgio.it

www.eremosangiorgio.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

miele

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2805

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15,50

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**EREMO SAN GIORGIO DEI MONACI
CAMALDOLESI**

Quantità prodotta (Kg): 2800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

53 Casaliva

30 Leccino/ Leccio

10 Pendolino

7 varie

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 11,50 2 litri:

0,750 litri: € 15,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Az. Agr. Barollo Vittorio "La Coetta"

La Coetta

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Barollo Vittorio

Fondatore: Barollo Vittorio

Via Regianzane

35030 Galzignano Terme

Frazione: Valsanzibio

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0499130651 Fax:

Cell: 3393639236

franco.barollo@gmail.com

www.



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

Ciliegie

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 1

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 580

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

La Coetta

Quantità prodotta (Kg): 580

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

95 Rasara

5 Grignano

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 3,50 1 litro:

0,500 litri: € 9,00 2 litri:

0,750 litri: € 13,00 3 litri: € 40,00

5 litri: € 65,00

Confezione: vetro

latta

Az. Agr. Benedetta Cipriano

KOINE'

AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Benedetta Cipriano

Fondatore: Benedetta Cipriano

Via Pigna Pioppetelli 23

81016 Piedimonte Matese

Frazione:

Località:

Prov: CE Naz: Italia

Regione: Campania

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

Cell: +39 333 7475820

extra.koine@gmail.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 4,49

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 9000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 10000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

KOINE'

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Tonda del Matese

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: € 15,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Az. Agr. Bernardi

COL SAN MARTINO

AZIENDA

Anno fondazione: 1930 N° soci:

Titolare/i: Bruno Bernardi

Fondatore: Guerrino Bernardi

Via Rocca 10
31011 Asolo

Frazione:

Località: San Martino

Prov: TV Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39042355785 Fax:

Cell: +39336500468

brunbern@libero.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

ciliegie

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 4

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4500

Olio acquistato (kg): 720

Resa in olio (%): 16,10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 163

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

COL SAN MARTINO

Quantità prodotta (Kg): 790

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

60 Frantoio 13 Asolana

20 Leccino

5 Pendolino

2 Maurino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 16,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: € 14,00 3 litri: € 45,00

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

latta

Az. Agr. Ca' Pigneto

Ca' Pigneto

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

 Altri prodotti

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Ca' Pigneto

Quantità prodotta (Kg): 221,1

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

- 35 Grignano 10 Leccino
30 Favarol 5 Frantoio
10 Pendolino
10 Casaliva

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Az. Agr. Cascina Bruno

Maja

AZIENDA

Anno fondazione: 1999 N° soci:

Titolare/i: Forlani Liana

Fondatore: Forlani Liana

Via Caravaggio 101

65125 Pescara

Frazione:

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: +39 085 72452 Fax:

Cell: +39 3291289997

agricolacascinabruno@gmail.com



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 32000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Maja

Quantità prodotta (Kg): 1600 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro:
0,500 litri: € 8,00 2 litri:
0,750 litri: € 12,00 3 litri: € 40,00
5 litri: € 60,00

Confezione: vetro
latta

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Az. Agr. Cassini Paolo

EXTREMUM GRAN CRU

AZIENDA

Anno fondazione: 1962 N° soci:

Titolare/i: Paolo Cassini

Fondatore: Giovanni Cassini

Via Roma 62
18035 Isolabona

Frazione:

Località:

Prov: IM Naz: Italia

Regione: Liguria

Tel: +39 018 4208159 Fax:

Cell: +39 335 8161771

info@oliocassini.it

www.oliocassini.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pasta di olive

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8,5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Taggiasca

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17,5

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EXTREMUM GRAN CRU

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Taggiasca

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Cassini Paolo

S'CIAPPAU GRAN CRU

AZIENDA

Anno fondazione: 1962 N° soci:

Titolare/i: Paolo Cassini

Fondatore: Giovanni Cassini

Via Roma 62

18035 Isolabona

Frazione:

Località:

Prov: IM Naz: Italia

Regione: Liguria

Tel: +39 018 4208159 Fax:

Cell: +39 335 8161771

info@oliocassini.it

www.oliocassini.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pasta di olive

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8,5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Taggiasca

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17,5

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

S'CIAPPAU GRAN CRU

Quantità prodotta (Kg): 1830 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Taggiasca

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Cavazza Novello di A. C.

DOP Garda

AZIENDA

Anno fondazione: 1930 N° soci:

Titolare/i: Cavazza Alessandro

Fondatore: Novello

Via del Melograno 35

28080 Manerba del Garda

Frazione: Pontinelle

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: +390365551012 Fax:

Cell: 3898732156

info@agriturismo-lafilanda.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere: 25

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

da marzo a dicembre 8.00-12

Altri prodotti

Cereali, Orzo, Grano

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 15

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 44227

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 5421

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP Garda

Quantità prodotta (Kg): 5081

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

Frantoio

Leccino

Pendolino

Casaliva

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: € 19,00 3 litri: € 60,00

5 litri: € 90,00

Confezione: vetro

Az. Agr. Cavazza Novello di A. C.

Favolosa

AZIENDA

Anno fondazione: 1930 N° soci:

Titolare/i: Cavazza Alessandro

Fondatore: Novello

Via del Melograno 35

28080 Manerba del Garda

Frazione: Pontinelle

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: +390365551012 Fax:

Cell: 3898732156

info@agriturismo-lafilanda.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere: 25

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

da marzo a dicembre 8.00-12

Altri prodotti

Cereali, Orzo, Grano

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 15

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 44227

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 5421

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Favolosa

Quantità prodotta (Kg): 339

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 F517

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Cetrone Alfredo

Cetrone In-Intenso

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cedrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso, 5800
04010 Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0773949008

Fax: 0773949008

Cell: 3488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana 100%

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

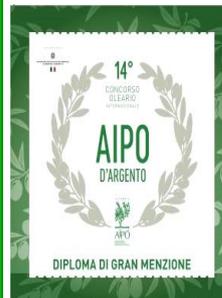
Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Cetrone In-Intenso

Quantità prodotta (Kg): 5500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Itrana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Az. Agr. Cetrone Alfredo

Cetrone Monocultivar Itrana

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cedrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso, 5800
04010 Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0773949008

Fax: 0773949008

Cell: 3488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana 100%

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Cetrone Monocultivar Itrana

Quantità prodotta (Kg): 5500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Itrana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Az. Agr. Cetrone Alfredo

Cetrone De-Delicato

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cedrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso, 5800
04010 Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0773949008

Fax: 0773949008

Cell: 3488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana 100%

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Cetrone De-Delicato

Quantità prodotta (Kg): 5500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Itrana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Az. Agr. Ciccolella

Coppadoro

AZIENDA

Anno fondazione: 1993 N° soci:

Titolare/i: Ciccolella Giuseppe

Fondatore: Ciccolella Giuseppe

Contrada Coppa d'Oro, s.n.

70056 Molfetta

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803387151

Fax: 0803387151

Cell: 3470783451

info@olioticcicolella.it

www.olioticcicolella.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

oli aromatizzati limone,
basilico, peperoncino

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 30

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 100.000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 14000

Olio acquistato (kg):

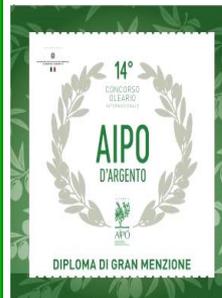
Resa in olio (%): 12/15

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Coppadoro

Quantità prodotta (Kg): 13000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,60 1 litro: € 14,40

0,500 litri: € 13,20 2 litri: € 28,80

0,750 litri: € 16,20 3 litri: € 42,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Cordioli Erminio

Campo delle Marogne

AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Cordioli Erminio

Fondatore: Cordioli Erminio

Via Interrato acqua morta 72

37129 Verona

Frazione:

Località: Belvedere

Prov: VR

Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel:

Fax:

Cell: 3471762362

info@oliodiolivacordioli.it

www.oliodiolivacordioli.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 1

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 11000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1190

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Campo delle Marogne

Quantità prodotta (Kg): 200 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

75 Frantoio

5 Grignano

20 Moraiolo

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Cordioli Erminio

Cordioli Blend

AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Cordioli Erminio

Fondatore: Cordioli Erminio

Via Interrato acqua morta 72

37129 Verona

Frazione:

Località: Belvedere

Prov: VR

Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel:

Fax:

Cell: 3471762362

info@oliodiolivacordioli.it

www.oliodiolivacordioli.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 1

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 11000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1190

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Cordioli Blend

Quantità prodotta (Kg): 1100 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Grignano 5 Coratina e Ascola

20 Favaro

5 Pendolino

10 Frantoio

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Cosmo di Russo

Caieta

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20
04024 Gaeta

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: Fax:

Cell: 3277440969

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadiqaeta.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana

LAVORAZIONE

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 70000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

10

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Caieta

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

Az. Agr. Cosmo di Russo

Don Pasquale

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20
04024 Gaeta

Frazione:

Località:

Prov: LT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: Fax:

Cell: 3277440969

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadiqaeta.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Itrana

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 70000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

10

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
DOP/IGP



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Don Pasquale

Quantità prodotta (Kg): 1000 L

Certificazioni:

DOP COLLINE PONTINE

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Itrana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Az. Agr. De Rossi A. Maria

Rivellino

AZIENDA

Anno fondazione: 1987 N° soci:

Titolare/i: De Rossi Annamaria

Fondatore: Papacchini Giovanni

Strada Della peschiera 2

01017 Tuscania

Frazione:

Località:

Prov: VT Naz: Italia

Regione:

Tel: +390761434211 Fax:

Cell: 3294842774

info@lariservabio.it

www.lariservabio.it

OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

carciofi sottolio, ortive

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 50 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 15

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Canino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 70000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rivellino

Quantità prodotta (Kg): 7000 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Canino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 14,00

0,500 litri: € 9,00 2 litri: € 28,00

0,750 litri: € 13,00 3 litri: € 40,00

5 litri: € 65,00

Confezione:

Az. Agr. Di Giacomo Sandro

DI GIACOMO SANDRO 100% ITALIANO

AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore: Di Giacomo Sandro

C.da San Martino 16

65019 Pescara

Frazione:

Località: Pianella

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971163

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 450 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 450

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Dritta e Intosso

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 42000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DI GIACOMO SANDRO 100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 1050

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

50 Dritta

50 Intosso

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: € 9,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Di Giacomo Sandro

DI GIACOMO SANDRO BIO

AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore: Di Giacomo Sandro

C.da San Martino 16

65019 Pescara

Frazione:

Località: Pianella

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971163

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 450 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 450

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Dritta e Intosso

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 42000

Olive acquistate (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 3200

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DI GIACOMO SANDRO BIO

Quantità prodotta (Kg): 1050

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

50 Dritta

50 Intosso

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: € 9,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

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

AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore: Di Giacomo Sandro

C.da San Martino 16

65019 Pescara

Frazione:

Località: Pianella

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971163 Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 450 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 450

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Dritta e Intosso

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 42000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DI GIACOMO SANDRO DOP
APRUTINO PESCARESE**

Quantità prodotta (Kg): 1050

Certificazioni:

DOP APRUTINO PESCARESE

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

50 Dritta

50 Intosso

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: € 9,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto

Dop Monti Iblei Frantoio Galioto

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Ronco d'Aquile, 1
96010 Ferla

Frazione:

Località:

Prov: SR Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: Fax:

Cell: 3382131983

info@frantoiogalioto.it

www.



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Dop Monti Iblei Frantoio Galioto

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

Az. Agr. Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto

Monocultivar Moresca - Frantoio Galioto

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Ronco d'Aquile, 1
96010 Ferla

Frazione:

Località:

Prov: SR Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: Fax:

Cell: 3382131983

info@frantoiogalioto.it

www.



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Monocultivar Moresca - Frantoio Galioto

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione:

Az. Agr. Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto

Monocultivar Castel di Lego Oro Tonda Iblea

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Ronco d'Aquile, 1
96010 Ferla

Frazione:

Località:

Prov: SR Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: Fax:

Cell: 3382131983

info@frantoiogalioto.it

www.



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Monocultivar Castel di Lego Oro Tonda Iblea

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

Az. Agr. Fossaluzza Walter e figlio

Fossaluzza

AZIENDA

Anno fondazione: 1998 N° soci:

Titolare/i: Walter Fossaluzza

Fondatore: Walter Fossaluzza

Via Vicinale Molinetto,
31030 Breda di Piave

Frazione: Saletto di Piave

Località:

Prov: TV Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax: 042298730

Cell: 3495595959

aziendafossaluzza@libero.it

www.



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 1,4

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4203

Olive acquistate (kg): 419

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,5

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fossaluzza

Quantità prodotta (Kg): 419 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

25 Frantoio 3 Pendolino

10 Maurino 5 Taggiasca

5 Leccio del Corno 20 Bianchera

25 Leccino 7 Moraiolo

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,50 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Francesco Fasiello

NEO EVO

AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Francesco Fasiello

Fondatore: Luigi Fasiello

Via Piave, 75

73029 Strudà

Frazione: Vernole

Località:

Prov: LE Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: +39 3489356978 Fax:

Cell: +39 347 5209882

oliofasiello@gmail.com

www.oliofasiello.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 22

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 36000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,8

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

NEO EVO

Quantità prodotta (Kg): 1500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

55 Cellina di Nardò

25 Leccino

20 Oglierola

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 15,00

0,500 litri: € 11,00 2 litri: € 30,00

0,750 litri: € 15,00 3 litri: € 45,00

5 litri: € 65,00

Confezione: vetro

latta

Az. Agr. Francesco Fasiello

PESCOPIANE

AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Francesco Fasiello

Fondatore: Luigi Fasiello

Via Piave, 75

73029 Strudà

Frazione: Vernole

Località:

Prov: LE Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: +39 3489356978 Fax:

Cell: +39 347 5209882

oliofasiello@gmail.com

www.oliofasiello.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 22

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 36000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,8

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PESCOPIANE

Quantità prodotta (Kg): 500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Oglierola di lecce

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 11,00

0,500 litri: € 8,00 2 litri: € 33,00

0,750 litri: € 11,00 3 litri: € 50,00

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

Az. Agr. Garda Natura di Lorenzini Graziano

Azienda Agricola Lorenzini

AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Graziano Lorenzini

Fondatore: Graziano Lorenzini

Via montarion, 29

37010 Costermano sul Garda

Frazione: Marciaga

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0456270787

Fax: 0456270787

Cell: 3476807881

agricola@gardanatura.it

www.gardanatura.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

10.00-12.30 14.30-20.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: #####

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: #####

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 7255

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13,52

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 981

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Azienda Agricola Lorenzini

Quantità prodotta (Kg): 981 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

35 Casaliva 5 Vario

30 Frantoio

20 Leccino

10 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,90 1 litro:

0,500 litri: € 9,90 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Guglielmi di Guglielmi Alessandra

Veneto Valpolicella DOP

AZIENDA

Anno fondazione: 2016 N° soci:

Titolare/i: Alessandra Guglielmi

Fondatore: Alessandra Guglielmi

Via progni, 77
37022 Fumane

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457701014 Fax: 0457701014

Cell: 3382660257

ale.guglielmi90@gmail.com

www.frantoioguglielmi.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Veneto Valpolicella DOP

Quantità prodotta (Kg): 234,62 Kg

Certificazioni:

Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

55 Grignano

25 Leccino

15 Frantoio

5 Moraiolo

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,80 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

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

Riva Poet

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci: 2
Titolare/i: Botter Ezio e Emanuele
Fondatore: Botter Ezio e Emanuele
Via Collalto 8
31011 Asolo
Frazione: San Martino
Località: Asolo
Prov: TV Naz: Italia
Regione: Veneto
Tel: Fax: 042355749
Cell: 3487842433
info@caffecentrale.com
www.caffecentrale.com



OSPITALITA'

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Riva Poet

Quantità prodotta (Kg): 3500 litri
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:
Leccino Segalina
Frantoio Asolana
Moraiolo
Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro
latta

AZ. AGR. IL GRIGNANO di Bassani Paola

MONOCULTIVAR GRIGNANO

AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: Bassani Paola

Fondatore: Bassani Paola

Via Volte Maso 11/a

37125 Verona

Frazione: Quinzano

Località: Quinzano

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3491717300 - 04 Fax:

Cell: 3493930085

aziendaagricolailgrignano@gmail.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: 1 in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 462

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONOCULTIVAR GRIGNANO

Quantità prodotta (Kg): 250 kg

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Grignano

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,00 1 litro:

0,500 litri: € 6,65 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Lidia Pasqualotto

Fondatore: Lidia Pasqualotto

Via Mandolare 6
36021 Villaga

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0444776072 Fax:

Cell: 3483669215

info@lemandolare.it

www.lemandolare.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

600

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le Mandolare

Quantità prodotta (Kg): 152,5 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

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

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

AZ. AGR. LE TRE COLONNE di Salvatore Stallone

Le selezioni armonia

AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazz km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 Fax:

Cell: 3475220457

info@letrecolonne.com

www.letrecolonne.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 25

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 5

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Picholine

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le selezioni armonia

Quantità prodotta (Kg): 1000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Coratina

20 Favolosa

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 40,00

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

AZ. AGR. LE TRE COLONNE di Salvatore Stallone

Le tre colonne DOP Terra di Bari

AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazz km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570 Fax:

Cell: 3475220457

info@letrecolonne.com

www.letrecolonne.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 25

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 5

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Picholine

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le tre colonne DOP Terra di Bari

Quantità prodotta (Kg): 1159 Kg

Certificazioni:

DOP - Terra di Bari - Sottozona Bitonto

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

90 Coratina

10 Ogliarola

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: Vetro

AZ. AGR. LE TRE COLONNE di Salvatore Stallone

Le selezioni coratina

AZIENDA

Anno fondazione: 1986 N° soci:

Titolare/i: Salvatore Stallone

Fondatore: Salvatore Stallone

s.p. 107 Giovinazz km 0,200

70054 Giovinazzo

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0803941570

Fax:

Cell: 3475220457

info@letrecolonne.com

www.letrecolonne.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

30

N° totale piante di olivo:

Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 25

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 5

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Picholine

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 200000

Olive acquistate (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

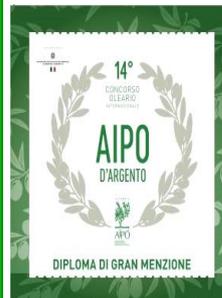
Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le selezioni coratina

Quantità prodotta (Kg): 9000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 40,00

5 litri:

Confezione: vetro

bag in box

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Mannelli Giulio

Monocultivar di Moraiolo

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Giulio Mannelli

Fondatore:

Via Col di Lodola 20
06084 Bettona

Frazione:

Località:

Prov: PG Naz: Italia

Regione: Umbria

Tel: 0759869023 Fax: 0759869023

Cell: 3483383401

info@agrariamannelli.it

www.agrariamannelli.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere 12

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 60 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Moraiolo, Frantoio, Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 41500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 4900

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Monocultivar di Moraiolo

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Moraiolo

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Monte della Torre

Monte della Torre -Bio-Etichetta Blu

AZIENDA

Anno fondazione: 1600 N° soci:

Titolare/i: Alberto Marulli

Fondatore: Nuzio

ss Appia km 184,500

81050 Caserta

Frazione:

Località:

Prov: CE Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: Fax:

Cell: 3335233944

a.marulli@infinito.it

www.montedellatorre.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Cosmetica a base olio; altri prodotti agricoli

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 20 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 120,000

Olive acquistate (kg): 140 q.li

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива da Agricoltura Biologica



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Monte della Torre -Bio-Etichetta Blu

Quantità prodotta (Kg): 1200 l

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

60 Pignarola

30 Sessanella

10 Corniola

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Monterisi Nicola

Monterisi

AZIENDA

Anno fondazione: 1992 N° soci:

Titolare/i: Nicola Monterisi

Fondatore: Nicola Monterisi

Via W. Amadeu Mozart 140

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax: +39 088 561836

Cell: +39 347 0625340

oliomonterisi@gmail.com

www.oliomonterisi.com



OSPITALITA'

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

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

Sup. aziendale (ha): 5 Oliveto di proprietà (ha): 3
N° totale piante di olivo: 1045 Oliveto in affitto (ha): 2

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

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

Forma allevamento:

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

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

12

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliiva da Agricoltura Biologica



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Monterisi

Quantità prodotta (Kg): 2700 Kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

% Varietà:

100 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 9,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

Az. Agr. Piero Matarazzo

DOP Cilento Ramarà

AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Piero Matarazzo

Fondatore: Piero Matarazzo

C.da Noce alta 32

84060 Perdifumo

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: Fax:

Cell: +39 339 6930173

info@pieromatarazzo.it

www.pieromatarazzo.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

fico bianco del cilento

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 6

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Ogliarola

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

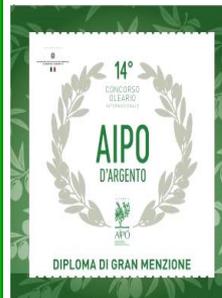
Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
DOP/IGP



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP Cilento Ramarà

Quantità prodotta (Kg): 1500 lt

Certificazioni:

DOP CILENTO

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

90 Frantoio

10 Ogliarola

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: € 9,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Piras Francesco

Corax Biologico

AZIENDA

Anno fondazione: 1993 N° soci:

Titolare/i: Piras Francesco

Fondatore: Piras Francesco

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

Frazione:

Località: Rudas-Catala

Prov: SS Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: +39 366-8207515 Fax:

Cell: +39340-3813887

frantoiopiras@libero.it

www.oliocorax.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 500000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 75000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

15

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Corax Biologico

Quantità prodotta (Kg): 30000 Kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Bosana

20 Semidana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Az. Agr. Repele Lucia

LE PASSIONI

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Lucia Repele

Fondatore: Lucia Repele

Via Repele 3

37070 Nogarole Vicentino

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

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

Cell: +39 349 1427575

repelelucia@yahoo.it

www.lepassioni.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 7 in conversione: 4

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 5500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 650

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE PASSIONI

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

Az. Agr. Repele Lucia

LE PASSIONI

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Lucia Repele

Fondatore: Lucia Repele

Via Repele 3

37070 Nogarole Vicentino

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

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

Cell: +39 349 1427575

repelelucia@yahoo.it

www.lepassioni.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 7 in conversione: 4

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 5500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 650

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

11

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE PASSIONI

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Repele Lucia

LE PASSIONI

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Lucia Repele

Fondatore: Lucia Repele

Via Repele 3

37070 Nogarole Vicentino

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

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

Cell: +39 349 1427575

repelelucia@yahoo.it

www.lepassioni.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 7 in conversione: 4

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

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

5500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

650

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива da Agricoltura Biologica



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE PASSIONI

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione:

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Ribola Maurizio

Nepos

AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Ribola Maurizio

Fondatore: Ribola Maurizio

Via Siviano, 94

Monte Isola

Frazione: Siviano

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: Fax:

Cell: 3343667510

maurizioribola@gmail.com

www.oliomonteisola.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

Ortofrutta

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Sbresa, Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 6000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Nepos

Quantità prodotta (Kg): 200 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Sbresa

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 20,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Ribola Maurizio

Avus

AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Ribola Maurizio

Fondatore: Ribola Maurizio

Via Siviano, 94

Monte Isola

Frazione: Siviano

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: Fax:

Cell: 3343667510

maurizioribola@gmail.com

www.oliomonteisola.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

Ortofrutta

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Sbresa, Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 6000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Avus

Quantità prodotta (Kg): 400 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Sàgona

Sàgona

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Daniele Corrotti

Fondatore: Daniele Corrotti

Via Loro Campagna 24/A
52024 Loro Ciuffenna

Frazione: Sàgona

Località:

Prov: AR Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: Fax:

Cell: 3703222170

info@sagona.it

www.sagona.it



OSPITALITA'

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

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

Forma allevamento:

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

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Moraiolo, Leccino

LAVORAZIONE

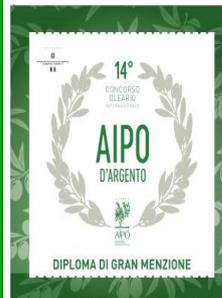
- Raccolta:**
- Brucatura a mano
 - Meccanica
 - Bacchiatura e brucatura a mano
 - Bacchiatura
 - Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:**
- Tradizionale a presse
 - Sinolea
 - Ciclo continuo misto
 - Ciclo continuo 2 fasi
 - Ciclo continuo 3 fasi

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

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Sàgona

Quantità prodotta (Kg): 500 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Moraiolo

5 Frantoio

15 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

AZ. AGR. SALADINO SALADINI PILASTRI

SALADINI PILASTRI

AZIENDA

Anno fondazione: 1985 N° soci:

Titolare/i: Saladino Saladini Pilastri

Fondatore:

Via Saladini,5
63078 Spinetoli

Frazione:

Località:

Prov: AP Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 0736899534 Fax: 0736898594

Cell:

saladpil@tin.it

www.saladinipilastri.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 15

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 65000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SALADINI PILASTRI

Quantità prodotta (Kg): 6500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

29 Leccino 32 coroncina, lea, per

13 Frantoio

11 Carboncella

15 pendolino, rosciol

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri: € 13,00

1 litro:

2 litri:

3 litri: € 40,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

AZ. AGR. SALADINO SALADINI PILASTRI

SALADINI PILASTRI TENERA ASCOLANO

AZIENDA

Anno fondazione: 1985 N° soci:

Titolare/i: Saladino Saladini Pilastri

Fondatore:

Via Saladini,5
63078 Spinetoli

Frazione:

Località:

Prov: AP Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 0736899534 Fax: 0736898594

Cell:

saladpil@tin.it

www.saladinipilastri.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 15

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 65000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SALADINI PILASTRI TENERA ASCOLANO

Quantità prodotta (Kg): 500 kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Ascolana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 13,00

0,750 litri:

2 litri:

3 litri: € 75,00

5 litri: € 125,00

Confezione: vetro

latta

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

E.V.O.O.

AZIENDA

Anno fondazione: 1979 N° soci:

Titolare/i: Mario Gugole

Fondatore: Vittorio Valle

Via Amanti 20
37121 Verona

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell: 3283374337

mariogugole@icloud.com

www.sandionigi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 2

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere: 2

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

appuntamento

Altri prodotti

uva da vino

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione: 10

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1000

Olive acquistate (kg): 200

Produzione totale di olio (kg): 200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 20

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

E.V.O.O.

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano

20 Favarol

20 Leccino

10 Frantoio

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Uliveto

I grandi oli "Biologico"

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

1° classificato

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



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I grandi oli "Biologico"

Quantità prodotta (Kg): 1050 L
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:
100 Picholine

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

Az. Agr. Uliveto

I grandi oli "Coratina"

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Francesco, Filomeno, Domenico

Fondatore:

C.da marzone, 429
70043 Monopoli

Frazione:

Località:

Prov: BA Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0809376459 - 08 Fax: 0809379363

Cell: 3357251830

info@uliveto.ba.it

www.agriscisci.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni, 09.00-18.00

Altri prodotti

Prodotti tipici pugliesi

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 6

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Cima di Melfi, Cima di Mola

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 60000

Olive acquistate (kg): 2400000

Produzione totale di olio (kg): 280000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,5

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I grandi oli "Coratina"

Quantità prodotta (Kg): 1600 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 9,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Az. Agr. Uliveto

I grandi oli "Peranzana"

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

1° classificato

Fruttato Leggero
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I grandi oli "Peranzana"

Quantità prodotta (Kg): 2900 L
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:
100 Peranzana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

Az. Agr. Uliveto

I grandi oli "Tenuta di san Vincenzo"

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

2° classificato

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



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I grandi oli "Tenuta di san Vincenzo"

Quantità prodotta (Kg): 6900 L
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

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

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

Az. Agr. Vaccarella Monica

Le passioni per l'olio

AZIENDA

Anno fondazione: 2009 N° soci:

Titolare/i: Vaccarella Monica

Fondatore:

Strada per Montecchio 6

37127 Avesa

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell: +393337111858

info@vaccarellamonica.it

www.vaccarellamonica.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

12

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le passioni per l'olio

Quantità prodotta (Kg): 600,80 Kg

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

25 Grignano 10 Leccino

25 Favarol 10 Leccio del Corno

10 Casaliva 10 Frantoio

10 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 16,00 2 litri:

0,750 litri: € 19,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Valentina Cubi

Verbasco

AZIENDA

Anno fondazione: 1970 N° soci:

Titolare/i: Cubi Valentina

Fondatore: Cubi Valentina

Via Casterna, 60
37022 Fumane

Frazione: Casterna

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457701806 Fax: 0456834022

Cell:

info@valentinacubi.it

www.valentinacubi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 5

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere: 5

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni lavorativi

Altri prodotti

Vini della Valpolicella

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 13 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 6250

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 743

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Verbasco

Quantità prodotta (Kg): 743

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

54 Grignano/Favarol 3 Altre

9 Frantoio

6 Pendolino

28 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: € 23,00

0,500 litri: € 14,00

0,750 litri:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agr. Vincenzo Marvulli

CENZINO CORATINA

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Giovanni Marvulli

Fondatore: Giovanni Marvulli

Via Dante 9

75100 Matera

Frazione:

Località:

Prov: MT Naz: Italia

Regione: Basilicata

Tel: Fax:

Cell: +393386079006

giovanni.marvulli@yahoo.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ogliarola del Bradano, Coratina

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,36

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1250

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CENZINO CORATINA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: € 11,50 3 litri: € 30,00

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

Az. Agr. Francesco Castegnaro

Del Rebene DOP Biologico

AZIENDA

Anno fondazione: 1990 N° soci:

Titolare/i: Francesco Castegnaro

Fondatore: Francesco Castegnaro

Via Bertoldi n° 25

36020 Zovencedo

Frazione: San Gottardo

Località: San Gottardo

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0444893021 Fax:

Cell: +393474433413



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

www.delrebene.i

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 22 Oliveto di proprietà (ha): 2,6

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2,6

Biologica n° ettari: 2,6 in conversione:

Biodinamica n° ettari: 3 in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2,6

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Pendolino, Leccino, Rasara

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 7872000

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Del Rebene DOP Biologico

Quantità prodotta (Kg): 1490 Kg

Certificazioni:

Veneto Euganei e Berici

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

40 Leccino

50 Rasara

10 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agricola Marchese Guidalberto di Canossa

DOP - Canossa 1077

AZIENDA

Anno fondazione: 1889 N° soci:

Titolare/i: Guidalberto di Canossa

Fondatore:

Via Fondo Brè

37010 Torri del Benaco

Frazione: Albisano

Località: Fondo Brè

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax: 045593503

Cell: +39 335 6815909

info@marchesedicanoossa.it

www.marchesedicanoossa.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Riso

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 11

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 29700

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,77

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP - Canossa 1077

Quantità prodotta (Kg): 178 litri

Certificazioni:

DOP Garda Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Casaliva

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 21,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agricola Marchese Guidalberto di Canossa

DOP MARCHESE DI CANOSSA

AZIENDA

Anno fondazione: 1889 N° soci:

Titolare/i: Guidalberto di Canossa

Fondatore:

Via Fondo Brè
37010 Torri del Benaco

Frazione: Albisano

Località: Fondo Brè

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax: 045593503

Cell: +39 335 6815909

info@marchesedicanoossa.it

www.marchesedicanoossa.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Riso

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 11

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 29700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,77

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 3500

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP MARCHESE DI CANOSSA

Quantità prodotta (Kg): 560 litri

Certificazioni:

Dop Garda Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Casaliva

35 Leccino

3 Pendolino

2 Trepp

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 20,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Az. Agrituristica Fontana Madonna

REGIO

AZIENDA

Anno fondazione: 1997 N° soci:

Titolare/i: Nudo Antonello

Fondatore: Nudo Antonello

Via Fontana Madonna 17
83040 Frigento

Frazione: Fontana Madonna

Località:

Prov: AV Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: 0825444647 Fax:

Cell: 3337969793

info@fontanamadonna.it

www.fontanamadonna.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 3

Ristorante

n° coperti 100

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

marmellate, pomodorini di collina

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 15 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 2

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 8000

Olive acquistate (kg): 6000

Produzione totale di olio (kg): 2000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

REGIO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

DOP Irpina Colline dell'Ufita

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Ravece

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 9,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Azienda Agricola "Il Giogo" di Perinelli Emanuela

Peler

AZIENDA

Anno fondazione: 2002 N° soci:

Titolare/i: Perinelli Emanuela

Fondatore: Perinelli Emanuela

Strada Festara, 21
37012 Verona

Frazione: Bussolengo

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3498447838 Fax:

Cell: 3482646844

agricola.ilgiogo@gmail.com

www.



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3200

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,5

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Peler

Quantità prodotta (Kg): 200 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Grignano

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,00 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Azienda Agricola Case D'Alto

Coevo Ravece

AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Claudio De Luca

Fondatore:

Via Piave, 1
83035 Grottaminarda

Frazione:

Località:

Prov: AV Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: Fax: 0825426178

Cell: 3397000779

info@casedalto.it

www.casedalto.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino Fiano DOCG, Turasi
Riserva DOCG, Olio Blend

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

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

6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

700

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Coevo Ravece

Quantità prodotta (Kg): 350

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Ravece

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro
latta

Azienda Agricola Luigi Guadalupi

Masseria Guidone/ Santa Susanna

AZIENDA

Anno fondazione: 1896 N° soci:

Titolare/i: Luigi Guadalupi

Fondatore: Angelo Guadalupi

Giovanni Tarantini, 5

72100 Brindisi

Frazione:

Località:

Prov: BR Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0831-597864 Fax: 0831597864

Cell: 337834062

info@masseriaguidone.com

www.masseriaguidone.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

9:00-12:00

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 100 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 50000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 5000

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Masseria Guidone/ Santa Susanna

Quantità prodotta (Kg): 800 Kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,50 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: € 11,00 3 litri: € 28,00

5 litri: € 45,00

Confezione: vetro

latta

Azienda Agricola Puntozero

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

AZIENDA

Anno fondazione: 2015 N° soci:

Titolare/i: Toffano Marcella

Fondatore: Toffano Marcella

Via Monte Palù, 1
36045 Lonigo

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 049659881

Fax: 0498750825

Cell: 3482303719

info@puntozerowine.it

www.puntozerowine.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14,90

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 660

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

Quantità prodotta (Kg): 660 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

30 Frantoio

25 Leccino

15 Pendolino

30 Grignano

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Azienda Agricola Quinto Angelo

Santa Lucia - Monovarietale Coratina

AZIENDA

Anno fondazione: 1950 N° soci:

Titolare/i: Quinto Angelo

Fondatore: Quinto Graziano

Contrada S. Lucia SNC

75023 Montalbano J.co

Frazione:

Località:

Prov: MT Naz: Italia

Regione: Basilicata

Tel: 3282581959 - 32 Fax: 0835593971

Cell:

angeloquinto90@gmail.com

www.oliosantalucia.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni 10.00/19.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 50

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 300.000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 39000

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Santa Lucia - Monovarietale Coratina

Quantità prodotta (Kg): 330 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 14,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri: € 28,00

0,750 litri: € 13,00 3 litri: € 39,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

Azienda Agricola Quinto Angelo

Santa Lucia Monovarietale Ogliarola del Bradano

AZIENDA

Anno fondazione: 1950 N° soci:

Titolare/i: Quinto Angelo

Fondatore: Quinto Graziano

Contrada S. Lucia SNC

75023 Montalbano J.co

Frazione:

Località:

Prov: MT Naz: Italia

Regione: Basilicata

Tel: 3282581959 - 32 Fax: 0835593971

Cell:

angeloquinto90@gmail.com

www.oliosantalucia.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni 10.00/19.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 50

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 300.000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 39000

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Santa Lucia Monovarietale Ogliarola del Bradano

Quantità prodotta (Kg): 330 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Ogliarola del Bra

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 14,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri: € 28,00

0,750 litri: € 13,00 3 litri: € 39,00

5 litri: € 60,00

Confezione: vetro

latta

Azienda Agriola Scraleca di tedeschi Valentina

Grimaldi

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Tedeschi Valentina

Fondatore:

Via Aria Libera, 42
25047 Darfo Boario Terme

Frazione:

Località:

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: Fax:

Cell:

scraleca@alice.it

www.scraleca.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Casaliva, Pendolino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 9150

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 850

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,30

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Grimaldi

Quantità prodotta (Kg): 370 litri

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

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

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 17,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Azienda Olearia Agricor

Santa Cristina

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

Frazione:
Località:
Prov: OR Naz: Italia
Regione: Sardegna
Tel: 078356360 Fax: 078356360
Cell: 3490811384

agricorsnc@gmail.com
www.agricor.it

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

- Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 40000
Olive acquistate (kg): 8000
Produzione totale di olio (kg): 8000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 20
Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Santa Cristina

Quantità prodotta (Kg): 3000 L
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:
100 Bosana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro
latta

Azienda Olearia Peddio

Fruttato Peddio

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Giovanni Cocco

Fondatore: Giovanni Cocco

Corso Umberto 87
09073 Cuglieri

Frazione:

Località:

Prov: OR Naz: Italia

Regione: Sardegna

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

Cell: +39 333 8066110

oliopeddio@yahoo.it

www.oliopeddio.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

patè, conserve, cosmesi

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bosana

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 90000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

16

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fruttato Peddio

Quantità prodotta (Kg): 1191

Certificazioni:

DOP SARDEGNA

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Bosana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

bag in box

bag in box

Azienda Pinzari

AURUM FERONIAE

AZIENDA

Anno fondazione: 2017 N° soci:

Titolare/i: Sara Pinzari

Fondatore:

Prov.le Roma 22
00060 Capena

Frazione:

Località:

Prov: RM Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: Fax:

Cell: 3287667944

sarapinzari@legalmail.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

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

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:
 Biologica n° ettari: 3,85 in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione
 DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

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

16000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

2200

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

AURUM FERONIAE

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

35	Frantoio	7	Reale
25	Sirole	7	Carboncella
10	Leccino	4	Pendolino
9	Moraiolo	3	Salviana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	€ 14,00
0,500 litri:	€ 8,00	2 litri:
0,750 litri:	3 litri:	€ 42,00
	5 litri:	€ 70,00

Confezione: vetro

Aziende Agricole di Martino s.a.s

SCHINOSA

AZIENDA

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



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere 3
 Ristorante
n° coperti
 Agriturismo
n° camere:
 BB
n° camere bb:
 Si accettano visitatori

 Altri prodotti
Pasta, taralli

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SCHINOSA

Quantità prodotta (Kg): 65000
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:
90 Coratina
10 Peranzana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro
latta

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Igor Mezlic

Fondatore:

Via Prof. Tugomila Ugcica 1
52000 Pazin

Frazione: Uodnjan-Dignano

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell:

melind.cossetto@azrri.nr

www.azrri.nr



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olive acquistate (kg): 100.000

Produzione totale di olio (kg): 13,000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

San Gurmano

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

Carbonazza

Buža

Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 17,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Boni Francesca

Athos

AZIENDA

Anno fondazione: 1960 N° soci:

Titolare/i: Francesca Boni

Fondatore: Angelo Traldi

Strada poggio montano, 34

01019 Vertalla

Frazione:

Località:

Prov: VT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0761477746 Fax:

Cell: 3207714755

francesca@oliotradi.com

www.oliotradi.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Cannino, Frantoio, Moraiolo

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 2765,38

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Athos

Quantità prodotta (Kg): 493,12 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

60 Frantoio

40 Moraiolo

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	€ 8,00	1 litro:
0,500 litri:	€ 14,00	2 litri:
0,750 litri:		3 litri: € 45,00
		5 litri: € 70,00

Confezione: vetro
latta

Boni Francesca

Eximius

AZIENDA

Anno fondazione: 1960 N° soci:

Titolare/i: Francesca Boni

Fondatore: Angelo Traldi

Strada poggio montano, 34

01019 Vertalla

Frazione:

Località:

Prov: VT Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: 0761477746 Fax:

Cell: 3207714755

francesca@oliotradi.com

www.oliotraldi.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Cannino, Frantoio, Moraiolo

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olive acquistate (kg): 2765,38

Produzione totale di olio (kg): 2765,38

Olio acquistato (kg): 13

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Eximius

Quantità prodotta (Kg): 1000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Canino

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 45,00

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro
latta

BONOMELLI PAOLO BOTIQUE OLIVE FARM

Ca' Rainene monocoltivar Drizzar

AZIENDA

Anno fondazione: 1990 N° soci:

Titolare/i: Paolo Bonomelli

Fondatore: Paolo Bonomelli

Via per albisano 95

37010 Torri del Benaco

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

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

Cell:

info@paolobonomelli.com

www.paolobonomelli.com



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 2
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 10

TERRITORIO

Terreno:

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

Forma allevamento:

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

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 16

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Ca' Rainene monocoltivar Drizzar

Quantità prodotta (Kg): 2000 Kg

Certificazioni:

Garda DOP

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Drizzar (Casaliva)

COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 18,00 1 litro:

0,500 litri: € 29,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Cantina Valpantena Verona sca

Torre del Falasco

AZIENDA

Anno fondazione: 1958 N° soci: 140

Titolare/i: Presidente: Luigi Turco

Fondatore:

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

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39045550032 Fax: +39045550883

Cell:

info@cantinavalpantena.it

www.cantinavalpantena.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 405857

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,87

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 52253,4

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Torre del Falasco

Quantità prodotta (Kg): 9998,90

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano

50 Favarol

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: € 10,20 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Casa Zen

CASA ZEN

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

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

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

COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 1 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 1

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CASA ZEN

Quantità prodotta (Kg): 465 Kg

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA DOP EVO

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

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

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Castel di Puglia GMBH

Città Bianca - Lui

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore: Alessandra Von Stockar

Munstergasse 18

CH 8001 Zurigo

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Svizzera

Regione:

Tel: +4179862776252 Fax:

Cell: +393475220457

alessandra@vonstockar.com

www.

OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olio acquistato (kg): 2000

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Città Bianca - Lui

Quantità prodotta (Kg): 2000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

85 Coratina

15 Favolosa

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 20,00 1 litro:

0,500 litri: € 35,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Coperativa De Valpacos srl

Rosmaninho Gourmet Cobrancosa

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 2200

Titolare/i: presidente

Fondatore: Manue Paulo Rubiero

Rua Ciudad de Bruxelan n°6 5430-492
Valpacos

Frazione: Tras os montes

Località:

Prov: Naz: Portogallo

Regione:

Tel: 278717172 -9176 Fax: 278713543

Cell:

geral@azeite-valpacos.com

www.azeite.valpacos.com

OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Madural, Cobrancosa, Verdeal

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 8253000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1330000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 0,2

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rosmaninho Gourmet Cobrancosa

Quantità prodotta (Kg): 3500 L

Certificazioni:

DOP

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Cobrancosa

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Coperativa De Valpacos srl

Rosmaninho Gourmet Verdeal

AZIENDA

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

OSPITALITA'

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rosmaninho Gourmet Verdeal

Quantità prodotta (Kg): 3500 L

Certificazioni:

DOP

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Verdeal

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Coperativa De Valpacos srl

Rosmaninho Gourmet Madural

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 2200

Titolare/i: presidente

Fondatore: Manue Paulo Rubiero

Rua Ciudad de Bruxelan n°6 5430-492
Valpacos

Frazione: Tras os montes

Località:

Prov: Naz: Portogallo

Regione:

Tel: 278717172 -9176 Fax: 278713543

Cell:

geral@azeite-valpacos.com

www.azeite.valpacos.com

OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Madural, Cobrancosa, Verdeal

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 8253000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1330000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 0,2

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Internazionale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rosmaninho Gourmet Madural

Quantità prodotta (Kg): 3500 L

Certificazioni:

Dop

Categoria:

% Varietà:

100 Madural

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Coperativa De Valpacos srl

Rosmaninho Premium

AZIENDA

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

OSPITALITA'

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rosmaninho Premium

Quantità prodotta (Kg): 25000 L
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:
50 Cobrancosa
20 verdeal
30 Madural

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Edo Pincin

OPG Monticello

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Edo Pincin

Fondatore:

Via Monticello 59
52429 Grisignana

Frazione:

Località:

Prov: Grisignana Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell: 098336340

info@pincin-monticello.hr



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collina
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Lecino

LAVORAZIONE

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

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

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

5000

Olio acquistato (kg):

10

Olive acquistate (kg):

500

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OPG Monticello

Quantità prodotta (Kg): 550 L

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

60 Lecino
20 Carbona
20 Bianchera

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 15,00
0,500 litri: € 10,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:
5 litri:

Confezione: vetro

EVO DEL BORGO frantoio di Arquà Petrarca

Olio EVO DEL BORGO 100% ITA

AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Silvia Callegaro

Fondatore: Silvia Callegaro

Via Fonteghe, 17

35032 Arquà Petrarca

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3407232645 Fax:

Cell: 3284534064

info@evodelborgo.com

www.evodelborgo.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

cosmesi all'olio, cioccolata, vino

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: #####

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 1,55

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 83620

Olive acquistate (kg): 11577

Produzione totale di olio (kg): 8731

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,2

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Olio EVO DEL BORGO 100% ITA

Quantità prodotta (Kg): 912,12 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Rasara

20 Grignano

20 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: € 14,00 3 litri: € 42,00

5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

latta

EVO DEL BORGO frantoio di Arquà Petrarca

Moonlight

AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci:

Titolare/i: Silvia Callegaro

Fondatore: Silvia Callegaro

Via Fonteghe, 17

35032 Arquà Petrarca

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 3407232645 Fax:

Cell: 3284534064

info@evodelborgo.com

www.evodelborgo.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

cosmesi all'olio, cioccolata, vino

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: #####

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 1,55

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 83620

Olive acquistate (kg): 11577

Produzione totale di olio (kg): 8731

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9,2

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Moonlight

Quantità prodotta (Kg): 915,2 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

90 Rasara

5 Leccino

5 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Fattoria Ambrosio

Idra

AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Massimo Valentino Ambrosio

Fondatore:

Via Nazionale 66
84040 Castelnuovo Cilento

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

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

Cell: +39 335 412467

massimo.ambrosio@libero.it

www.fattoriaambrosio.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Itrana, Cammarotana

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

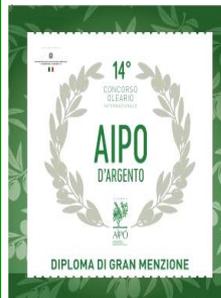
Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Idra

Quantità prodotta (Kg): 1500 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Itrana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Fattoria Ambrosio

Alfa

AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Massimo Valentino Ambrosio

Fondatore:

Via Nazionale 66

84040 Castelnuovo Cilento

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

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

Cell: +39 335 412467

massimo.ambrosio@libero.it

www.fattoriaambrosio.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Itrana, Cammarotana

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Alfa

Quantità prodotta (Kg): 200 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Fattoria Ambrosio

Vega

AZIENDA

Anno fondazione: 2014 N° soci:

Titolare/i: Massimo Valentino Ambrosio

Fondatore:

Via Nazionale 66

84040 Castelnuovo Cilento

Frazione:

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

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

Cell: +39 335 412467

massimo.ambrosio@libero.it

www.fattoriaambrosio.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Itrana, Cammarotana

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Vega

Quantità prodotta (Kg): 1500 LT

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

50 Frantoio

50 Itrana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 16,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Fiori d'Olivo di Gaioni Erica

Fiori d'Olivo

AZIENDA

Anno fondazione: 2015 N° soci:

Titolare/i: Gaioni Erica

Fondatore:

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

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457430180

Fax:

Cell: 3927698900

info@fioridolivo.it

www.fioridolivo.t



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 1,5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 250

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fiori d'Olivo

Quantità prodotta (Kg): 250 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

90 Casaliva

10 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Fontanara Srl

ARGENTUM

AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci:

Titolare/i: Bocchi Patrizia

Fondatore: Bocchi Patrizia

Via Alexander Fleming 10/12
37036 San Martino Buon Albergo

Frazione:

Località: San Martino Buon Albe

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

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

Cell:

info@fontanara.it

www.fontanara.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

SOTTOLOIO, COSMESI,
ALCOLICI

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 30

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 31354

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3682

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

11

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ARGENTUM

Quantità prodotta (Kg): 1150 lt

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

54 Grignano 8 altre

8 Moraiolo

23 Leccio

7 Frantoio

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 17,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Frantoi Cutrera di Cutrera G. & C. snc

PRIMO DOP

AZIENDA

Anno fondazione: 1978 N° soci:

Titolare/i: Cutrera Giuseppa

Fondatore: Cutrera Giovanni

Contrada piano dell'acqua 71
97012 Chiaramonte Gulfi

Frazione:

Località:

Prov: RG Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0932926187 Fax: 0932921757

Cell:

olio@frantoicutrera.it

www.frantoicutrera.it



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Tonda Iblea

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 100000

Olive acquistate (kg): 100000

Produzione totale di olio (kg): 20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
DOP/IGP



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PRIMO DOP

Quantità prodotta (Kg): 10000 L

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Tonda Iblea

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,00 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: € 16,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Frantoio di Cornoleda sas

GREEN SELECTION

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390429647123 Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

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

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 0

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 25000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GREEN SELECTION

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione:

Frantoio di Cornoleda sas

Rasara

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390429647123 Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

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

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 0

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 25000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rasara

Quantità prodotta (Kg): 500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Rasara

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,50 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Frantoio di Cornoleda sas

Terravegra

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390429647123 Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

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

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 0

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 25000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Terravegra

Quantità prodotta (Kg): 1000 L

Certificazioni:

VENETO COLLI EUGANEI E BERICI

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

30 Rasara

20 Leccino

30 altre

20 Frantoio

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,50 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Frantoio di Cornoleda sas

GRIGNANO

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390429647123 Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

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

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 0

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 25000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Monovarietale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GRIGNANO

Quantità prodotta (Kg): 500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Grignano

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,50 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Frantoio Oleario Pietrabanca

Rupe

AZIENDA

Anno fondazione: 1993 N° soci:

Titolare/i: Germano Monzo

Fondatore: Antonio Monzo

Via Portararo 35

84040 Casal Velino

Frazione: Casal Velino Marina

Località:

Prov: SA Naz: Italia

Regione: Campania

Tel: 0974907384

Fax: 0974907384

Cell: 3476408047

info@monzo.it

www.monzo.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 10000

Oliveto in affitto (ha):

35

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 35

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Salella, Pisciotana, Cammarotana

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 80000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 25000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rupe

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri: € 15,00

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Gatto Frantoio di Gatto Biagio

Fil d'Oro

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fil d'Oro

Quantità prodotta (Kg): 750 Kg

Certificazioni:

Monti Iblei Sott.Gulfi

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Tonda Iblea

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Gatto Frantoio di Gatto Biagio

Fil d'Oro Bio

AZIENDA

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



OSPITALITA'

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

- Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive
Sup. aziendale (ha): 2000 Oliveto di proprietà (ha): 2000
N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fil d'Oro Bio

Quantità prodotta (Kg): 800 Kg
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Tonda Iblea

20 Nocellara del Belice

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

Gruppo Triade 24k, s.l.

Extravagancia (Dop Priego de Cordoba)

AZIENDA

Anno fondazione: 2016 N° soci:

Titolare/i: Jose Ruiz Cabello

Fondatore:

Via Aldea de Los Rios, 77
14812 Almedinilla

Frazione:

Località:

Prov: Cordoba Naz: Spagna

Regione: Cordoba

Tel: 0034957703031 Fax:

Cell:

grupotriade24k@gmail.com

www.grupotriade.com



OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Hojiblanca; Picuda

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Extravagancia (Dop Priego de Cordoba)

Quantità prodotta (Kg): 3000 lt

Certificazioni:

dop Priego de Cordoba

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Hojiblanca

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Impresa Agricola Franco Ledda

S'ard

AZIENDA

Anno fondazione: 2007 N° soci:

Titolare/i: Franco Ledda

Fondatore: Franco Ledda

Via La Maddalena, 3

09170 Oristano

Frazione:

Località:

Prov: OR Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: 0783766016 Fax: 0783301444

Cell: 3381689897

leddapane@tiscali.it

www.oliosard.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

sabato pomeriggio

Altri prodotti

uva da vino (vernaccia)

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 4

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Semidani, Bosana

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 4000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

S'ard

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Semidana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Impresa Agricola Franco Ledda

S'ard

AZIENDA

Anno fondazione: 2007 N° soci:

Titolare/i: Franco Ledda

Fondatore: Franco Ledda

Via La Maddalena, 3
09170 Oristano

Frazione:

Località:

Prov: OR Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: 0783766016 Fax: 0783301444

Cell: 3381689897

leddapane@tiscali.it

www.oliosard.com



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere
- Ristorante**
n° coperti
- Agriturismo**
n° camere:
- BB**
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
sabato pomeriggio
- Altri prodotti**
uva da vino (vernaccia)

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

Sup. aziendale (ha): 9 Oliveto di proprietà (ha): 4
N° totale piante di olivo: 450 Oliveto in affitto (ha): 1

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Semidani, Bosana

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

2000

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

S'ard

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

90 Semidana

10 Bosana

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Knolive Oils, S.L.

Knolive Epicure

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Encarnacion Garcia

Fondatore: Encarnacion Garcia

Via Carretera A - 339 Km 23

14800 Cordoba

Frazione:

Località:

Prov: Cordoba Naz: Spagna

Regione: Spagna

Tel: 0034957542329 Fax:

Cell:

alberto.y@knolive.com

www.knolive.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

aceto

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: picuda, arbequina, hojblanca

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 23000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg): 23000

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 23000

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Knolive Epicure

Quantità prodotta (Kg): 11000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

70 Hojblanca

30 Picuda

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Knolive Oils, S.L.

Hispasur Gold

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Encarnacion Garcia

Fondatore: Encarnacion Garcia

Via Carretera A - 339 Km 23

14800 Cordoba

Frazione:

Località:

Prov: Cordoba Naz: Spagna

Regione: Spagna

Tel: 0034957542329 Fax:

Cell:

alberto.y@knolive.com

www.knolive.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

aceto

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: picuda, arbequina, hojblanca

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 23000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 23000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Hispasur Gold

Quantità prodotta (Kg): 12000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Piqual

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

La Casa del Vento di Pasquale di Lena

L' OLIO DI FLORA

AZIENDA

Anno fondazione: 2002 N° soci:

Titolare/i: Pasquale di Lena

Fondatore: Pasquale di Lena

Contrada monte 148

86035 Larino

Frazione:

Località:

Prov: CB Naz: Italia

Regione: Molise

Tel: +39 0874 186210 Fax:

Cell: +39 335 8169881

casadelvento@hotmail.it

pasqualedilena.blogspot.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

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

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: #####

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Gentile di Larino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 36710

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3914

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10,66

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L' OLIO DI FLORA

Quantità prodotta (Kg): 3914 Kg

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

95 Gentile di Larino

5 Altre

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 10,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri: € 30,00

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

bag in box

La Ranocchiaia

MONOARIETALE LECCIO DEL CORNO

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Judyta Tyszkiewicz-Grandis Gianluca

Fondatore: Gianluca Grandis

Via Faltignano 39

50026 S. Casciano V.P.

Frazione: San Casciano V.P.

Località: Mercatale V.P.

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 055821171

Fax: 055821171

Cell: 3401699380

info@laranocchiaia.it

www.laranocchiaia.it



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio
n° camere
- Ristorante
n° coperti
- Agriturismo
n° camere:
- BB
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
da Giovedì a Domenica 10-12
- Altri prodotti
Vino Chianti Classico -
Cosmesi

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

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

N° totale piante di olivo: 5200 Oliveto in affitto (ha): 19

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

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

Forma allevamento:

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

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo
- Promiscuo e Specializzato
- Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Pendolino, Moraiolo, Correggiolo, Frantoio, Rossellino, Leccio del Corno

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 35300

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**MONOARIETALE LECCIO DEL
CORNO**

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Leccio del Corno

COMMERCIALIZZAZIONE

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

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Les Huiles de saïs

O'LIVE

AZIENDA

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



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

Tel: 0535449334 Fax: 0535449335
Cell: 0661766397

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

OSPITALITA'

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

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

LAVORAZIONE

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

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O'LIVE

Quantità prodotta (Kg): 500000 lt
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:
60 Picholine
20 Arbequina
20 Kroneiki

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

LESIEUR CRISTAL

OLEA MORESCA

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

1, Rue Caporal Corbi Roches Noires
Casablanca



Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212522679300 Fax:

Cell:

zehrouni@lesieur-cristal.co.ma

www.lesieur-cristal.ma

OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

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

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLEA MORESCA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione:

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

LESIEUR CRISTAL

KALEA

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

1, Rue Caporal Corbi Roches Noires
Casablanca



Frazione:

Località:

Prov: Naz: Marocco

Regione:

Tel: +212522679300 Fax:

Cell:

zehrouni@lesieur-cristal.co.ma

www.lesieur-cristal.ma

OSPITALITA'

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

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

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

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

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

KALEA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione:

Malga sociale Monte Asolone Soc. Coop. Agr.

MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci: 500

Titolare/i:

Fondatore:

Via Costantina 1
36020 Pove del Grappa

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell:



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

lattiero caseari

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg): 2800

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE

Quantità prodotta (Kg): 600 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

20 Frantoio

50 Leccino

30 Misce

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 9,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Marina Palusci

L'uomo di ferro

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Marina Palusci

Fondatore: Marina Palusci

C.da Fontegallo
65019 Pianella

Frazione: Pianella

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971509 Fax: 085971509

Cell: 3392285185

info@oliveto pependone.com

www.oliveto pependone.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

Vini naturali, Pomodori, ceci
neri di pianella

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8

Biologica n° ettari: 13 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 13

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 300000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 36000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'uomo di ferro

Quantità prodotta (Kg): 5000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Dritta

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Marina Palusci

I-OIL Intosso

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Marina Palusci

Fondatore: Marina Palusci

C.da Fontegallo
65019 Pianella

Frazione: Pianella

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971509 Fax: 085971509

Cell: 3392285185

info@oliveto pependone.com

www.oliveto pependone.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

Vini naturali, Pomodori, ceci
neri di pianella

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione
aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 8

Biologica n° ettari: 13 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 13

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 300000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 36000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

I-OIL Intosso

Quantità prodotta (Kg): 3000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Intosso

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 20,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Marina Palusci

Oliomania

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Marina Palusci

Fondatore: Marina Palusci

C.da Fontegallo
65019 Pianella

Frazione: Pianella

Località:

Prov: PE Naz: Italia

Regione: Abruzzo

Tel: 085971509 Fax: 085971509

Cell: 3392285185

info@oliveto pependone.com

www.oliveto pependone.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su prenotazione

Altri prodotti

Vini naturali, Pomodori, ceci
neri di pianella

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

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

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

COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 8
 Biologica n° ettari: 13 in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione
 DOP/IGP n° ettari: 13

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

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

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 300000

Olive acquistate (kg): 36000

Produzione totale di olio (kg): 36000

Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Oliomania

Quantità prodotta (Kg): 8000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

- 30 Dritta
20 Intosso
30 Frantoio
20 Maurino

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

- 0,250 litri: 1 litro:
0,500 litri: € 14,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:
5 litri: € 70,00

Confezione: vetro

bag in box

Massimo Mosconi & C. soc. agr. Ss

MENAGE A TROIS

AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Massimo Mosconi

Fondatore: Massimo Mosconi

Via Cesare Battisti 9

61121 Pesaro

Frazione:

Località:

Prov: PU Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: Fax:

Cell: 3939767818

info@emozioneolio.com

www.emozioneolio.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

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

N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): 5

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MENAGE A TROIS

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

40 Frantoio

40 Leccino

10 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,50 1 litro:

0,500 litri: € 16,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Massimo Mosconi & C. soc. agr. Ss

RISVEGLIO RAGGIOLA

AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Massimo Mosconi

Fondatore: Massimo Mosconi

Via Cesare Battisti 9

61121 Pesaro

Frazione:

Località:

Prov: PU Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: Fax:

Cell: 3939767818

info@emozioneolio.com

www.emozioneolio.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

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

N° totale piante di olivo: 4000 Oliveto in affitto (ha): 5

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RISVEGLIO RAGGIOLA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Raggiola

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,50 1 litro:

0,500 litri: € 14,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

bag in box

Mezzecrete

Olio Nece

AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Viale Giotto 2/c
00153 Roma

Frazione:

Località:

Prov: RM Naz: Italia

Regione: Lazio

Tel: +390657301448 Fax: +390657284436

Cell: 3400603046

neci@mezz.it

www.olionece.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 4

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 260 Oliveto di proprietà (ha): 8,79

N° totale piante di olivo: 2363 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 8,79

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 10851

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,76

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 1277

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Olio Nece

Quantità prodotta (Kg): 1277 Kg

Certificazioni:

DOP Terre di Siena

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

42 Leccino

27 Frantoio

20 Maraiolo

11 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 12,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Monte Schiavo - Tenuta Pieralisi srl Soc. Agr.

4 ORE

AZIENDA

Anno fondazione: 1995 N° soci:

Titolare/i: Andrea Pieralisi

Fondatore: Gennaro Pieralisi

Via Vivaio

60030 Maiolati Spontini

Frazione: Monteschiavo

Località:

Prov: AN Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: +390731700385 Fax: +390731703359

Cell:

info@monteschiavo.it

www.monteschiavo.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 300 Oliveto di proprietà (ha): 50

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 9900

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

4 ORE

Quantità prodotta (Kg): 500 lt

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Frantoio

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,30 1 litro:

0,500 litri: € 10,50 2 litri:

0,750 litri: € 14,50 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Muela Olives, S.L.

Venta del Baron

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Rafael Muela Rodriguez

Fondatore:

Ctra A339, Km 24,5

Priego de Cordoba

Frazione: Cordoba C.P14800

Località:

Prov: Naz: Spagna

Regione: Andalusia

Tel: 957547017 - 664 Fax: 957543485

Cell:

comunicacion@mueloliva.es

www.mueloliva.es



OSPITALITA'

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

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

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 98

N° totale piante di olivo: 11760 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Hojibianca 85%, rcuda !5%

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 11760

Olive acquistate (kg): 20.000

Produzione totale di olio (kg): 20.000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliiva Internazionale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Venta del Baron

Quantità prodotta (Kg): 20.000 Kg

Certificazioni:

DOP Priego de Cordoba

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

85 Hogibianca

15 Picuda

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 8,95 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Negri Olive

NEGRI

AZIENDA

Anno fondazione: 2001 N° soci:

Titolare/i: William Negri

Fondatore: William Negri

Dolinska - Dolizza 3

52220 Labin - Albona

Frazione:

Località:

Prov: Labin Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552875206 Fax:

Cell: +38598219524

info@negri-olive.com

www.negri-olive.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 2

Ristorante

n° coperti 40

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Vino, Grappa

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 2800 Oliveto in affitto (ha): 3

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 6

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: 6 in conversione

DOP/IGP n° ettari: 6

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Pendolino, Frantoio, Busa, Bianchera, Istriana

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

NEGRI

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Oznaka Izvornosti (DOP)

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Leccino

10 Pendolino

10 Bianchera Istriana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 9,00 1 litro:

0,500 litri: € 17,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Nuovo Oleificio Sandro Chisu

VANTU BIO

AZIENDA

Anno fondazione: 1989 N° soci:

Titolare/i: Chisu Sandro

Fondatore: Chisu Sandro

Loc. Gherghetenore sn.

08028 Orosei

Frazione:

Località:

Prov: NU Naz: Italia

Regione: Sardegna

Tel: 0784999411

Fax:

Cell: 3382751717

ingo@oliochisu.it

www.oliochisu.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Aromatici, Patè, Olive

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha): 8

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bosana, Nera di Ociena

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 5000

Olive acquistate (kg): 30000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliiva
da Agricoltura Biologica



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VANTU BIO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

O.P.G. Antonac

OPG Antonac

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Gino Antonac

Fondatore:

Via Antonci 9
52428 Groznanj

Frazione:

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell: +385915312896

eda.antonac@gmail.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

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

Sup. aziendale (ha): 15 Oliveto di proprietà (ha): 3

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Lecino, Pendolino, Biankera

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1000

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

10

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OPG Antonac

Quantità prodotta (Kg): 1100

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

60 Lecino
20 Pendolino
20 Bianchera

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 4,00 1 litro: € 15,00
0,500 litri: € 8,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:
5 litri:

Confezione:

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Josip Aralica

Fondatore: Josip Aralica

Via Galići 48/e
52470 Umag

Frazione:

Località:

Prov: Umag Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell: +380998353173

printy@pu.t.-com.hr

www.printy.hr



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

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

N° totale piante di olivo: 1500 Oliveto in affitto (ha): 3,5

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione: 3,5

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Pendolino, Leccino, Maurino, Bianchera, Boza, Carbonazza;
Frantoi, Ascolana, Croarina, Pisolino, Moraolo, Leccio Gostozo

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20003500

Olive acquistate (kg): 3500

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VIRGO CROATICUM

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

80 Frantoio

20 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00 1 litro: € 16,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: € 15,00 3 litri:

5 litri: € 50,00

Confezione: vetro

latta

bag in box

O.P.G. Diego Zubin

Oio de Buscina - Bianchera

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Diego Zubin

Fondatore: Enio Zubin

Buscina 18 B
52470 Umago

Frazione: Istria

Località:

Prov: Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +38552732100 Fax: +732101

Cell: +385912732101



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere
- Ristorante**
n° coperti
- Agriturismo**
n° camere:
- BB**
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
da gennaio a luglio, 08.00-12.00
- Altri prodotti**

WWW.

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

Sup. aziendale (ha): 40 Oliveto di proprietà (ha): 20
N° totale piante di olivo: 7000 Oliveto in affitto (ha): 10

COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
- Biologica** n° ettari: 40 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

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

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bianchera, Crnica, Buza, Frantoio, Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

4400

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Oio de Buscina - Bianchera

Quantità prodotta (Kg): 1300 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Bianchera

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro
latta

O.P.G. Toffetti Lucio

Toffetti

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Lucio Toffetti

Fondatore: Lucio Toffetti

Via Del Mulino 1

52215 Dignano d'Istria

Frazione:

Località:

Prov: Dignano d'Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: Fax:

Cell:

opgtoffetti@gmail.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

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

N° totale piante di olivo: 360 Oliveto in affitto (ha): 1

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Busa Dignanese

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 350

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

11

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

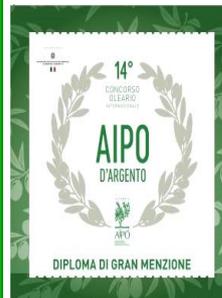
filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Toffetti

Quantità prodotta (Kg): 500 Kg

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

90 Busa di Dignano

10 Rosiniola

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

altro

O.P.G. Viviano Antolović

OLIO VIVI DW SAN VITO

AZIENDA

Anno fondazione: 1995 N° soci:

Titolare/i: Viviano Antolović

Fondatore: Viviano Antolović

Via Peroj 13/b
52429 Grožnjan

Frazione:

Località:

Prov: Grožnjan Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552 - 77610 Fax:

Cell: 00385915047244

ketrin1108@gmail.com

www.antolovic-maslinova-ulja.hr



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

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

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

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

COLTIVAZIONE

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

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Bianchera istriana, Leccino, Carbona, Pavonaza, Frantoio, Muraiole, Pavonazza, Plurivarietale

LAVORAZIONE

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

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

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1500 Olio acquistato (kg): 10

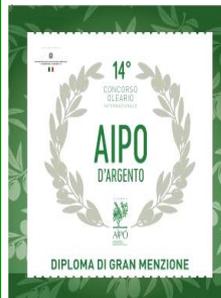
Olive acquistate (kg): 1500 Resa in olio (%):

Produzione totale di olio (kg): 1500 Produzione olive da mensa:

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



GOCCE QUALITA'

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

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO VIVI DW SAN VITO

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:
100 Pavonaza

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

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

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

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

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

Olearia Clemente srl

Le Zagare

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Giovanni Agnelli sn
71043 Manfredonia

Frazione:

Località:

Prov: FG Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: 0884543955 - 08 Fax:

Cell: 3356974266

office@olearia.clemente.it

www.oleariaclemente.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 60 Oliveto di proprietà (ha): 5

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

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Ogliarola

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 2000

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le Zagare

Quantità prodotta (Kg): 3500 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Ogliarola

20 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione:

Oleificio Angelini e C. srl

EVO BLEND SELEZIONE

AZIENDA

Anno fondazione: 1987 N° soci: 3

Titolare/i: Viscione Cesare

Fondatore: Angelini Alberto

Via Faiano 116/A

63100 Ascoli Piceno

Frazione:

Località:

Prov: AP Naz: Italia

Regione: Marche

Tel: 0736251218 Fax: 0736251218

Cell: 3288605636

olioangelini@libero.it

www.olioangelini.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

oli aromatizzati

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

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

N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 3

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

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

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

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

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EVO BLEND SELEZIONE

Quantità prodotta (Kg): 5000 kg

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

15 Frantoio

15 Ascolana Tenara

30 Leccino

40 Carbonella

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: € 12,00

0,500 litri: € 7,00

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Oleificio Angelini e C. srl

ASCOLANA TENERA

AZIENDA

Anno fondazione: 1987 N° soci: 3
Titolare/i: Viscione Cesare
Fondatore: Angelini Alberto
Via Faiano 116/A
63100 Ascoli Piceno
Frazione:
Località:
Prov: AP Naz: Italia
Regione: Marche
Tel: 0736251218 Fax: 0736251218
Cell: 3288605636
olioangelini@libero.it
www.olioangelini.it



OSPITALITA'

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

- Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 3 Oliveto di proprietà (ha): 2
N° totale piante di olivo: 1600 Oliveto in affitto (ha): 3

COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 5
 Biologica n° ettari: in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione
 DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

- Terreno:
 medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso
Forma allevamento:
 vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon
Coltivazione Oliveto:
 alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana
Tipo allevamento:
 Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato
Varietà di olive aziendali: Ascolana tenera, Frantoio, Leccino, Carbonella

LAVORAZIONE

- Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):
Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
 vasche porcellanate
 vasche cemento vetrificato
 saturazione con azoto
 saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85
2 Gocce da 86 a 89
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ASCOLANA TENERA

Quantità prodotta (Kg): 1000 lt
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:
100 Ascolana Tenera

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro:
0,500 litri: € 9,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:
5 litri:

Confezione: vetro

Oleificio Cisano srl

GARDA ORIENTALE DOP MUSEUM

AZIENDA

Anno fondazione: 1978 N° soci:

Titolare/i: Flavio Turri

Fondatore: Umberto Turri

Via Peschiera 54
37011 Bardolino

Frazione: Cisano

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0457211665 Fax: 0456228527

Cell:

info@museum.it

www.museum.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo:

Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, frantoio, leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 5900

Olio acquistato (kg): 4928

Resa in olio (%): 12

Olive acquistate (kg): 40384

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 5558

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GARDA ORIENTALE DOP MUSEUM

Quantità prodotta (Kg): 5262 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

65 Casaliva

20 Leccino

15 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,80 1 litro:

0,500 litri: € 14,50 2 litri:

0,750 litri: € 18,80 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

OLEIFICIO RENNA

RENNA

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:
Titolare/i:
Fondatore:
VIA MINGONE Z.I.
70055 MINERVINO MURGE
Frazione:
Località:
Prov: BT Naz:
Regione: PUGLIA
Tel: 0883693153 Fax:
Cell:



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere
 Ristorante
n° coperti
 Agriturismo
n° camere:
 BB
n° camere bb:
 Si accettano visitatori

 Altri prodotti

WWW.

- Ecosostenibilità** bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0
N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
 Biologica n° ettari: in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione
 DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

- Terreno:**
 medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso
Forma allevamento:
 vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon
Coltivazione Oliveto:
 alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana
Tipo allevamento:
 Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato
Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

- Raccolta:** Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
 vasche porcellanate
 vasche cemento vetrificato
 saturazione con azoto
 saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
2 Gocce da 86 a 89
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RENNA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

- 0,250 litri: 1 litro:
0,500 litri: 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:
5 litri:

Confezione:

AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Kocijanctic, Milas, Juric

Fondatore: Kocijanctic, Milas, Juric

Via Trgovac'ka 137

52215 Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +385 52512351 Fax: +385 52512059

Cell: +3850996838496

info@oleum-maris.hr

www.oio-vivo.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 80 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 14500 Oliveto in affitto (ha): 80

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 56

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Buza, Leccino, Pendolino, Zizzolera, Rossignola, Bianchera

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 92000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 12000

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Quantità prodotta (Kg): 2000 L

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Buza

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 9,00 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Oleum Maris d.o.o.

OIO-VIVO Istarska Bjelica

AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Kocijanctic, Milas, Juric

Fondatore: Kocijanctic, Milas, Juric

Via Trgovac'ka 137

52215 Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: +385 52512351 Fax: +385 52512059

Cell: +3850996838496

info@oleum-maris.hr

www.oio-vivo.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 80 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 14500 Oliveto in affitto (ha): 80

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 56

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Buza, Leccino, Pendolino, Zizzolera, Rossignola, Bianchera

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 92000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 12000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13,5

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива Internazionale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OIO-VIVO Istarska Bjelica

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Bianchera

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro: € 22,00

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Olio di Dievole srl

O.E.V.O. 100% ITALIANO NOCELLARA

AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: IAG Toscana srl

Fondatore: IAG Toscana srl

Località Dievole, 6

53019 Castelnuovo Berardenga

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: SI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell:

matteo.giusti@dievole.it

www.dievole.it



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere 27
- Ristorante**
n° coperti 50
- Agriturismo**
n° camere: 27
- BB**
n° camere bb: 27
- Si accettano visitatori**
da lunedì a venerdì 08.30-17.
00 durante la stagione estiva
- Altri prodotti**
aceto di vino, vino

- Ecosostenibilità**
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input checked="" type="checkbox"/> rifiuti differenziati |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2 | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero |
- Produzione aziendale:**
- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà | <input checked="" type="checkbox"/> lavorazione conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà | <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio |
| <input checked="" type="checkbox"/> acquisto olive | |

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 7
N° totale piante di olivo: 3400 Oliveto in affitto (ha): 15

COLTIVAZIONE

- | | | |
|---|------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Convenzionale | n° ettari: | |
| <input type="checkbox"/> Biologica | n° ettari: | in conversione: |
| <input type="checkbox"/> Biodinamica | n° ettari: | in conversione |
| <input checked="" type="checkbox"/> DOP/IGP | n° ettari: | 22 |

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Nocellara

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 32000

Olive acquistate (kg): 760000

Produzione totale di olio (kg): 91600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. 100% ITALIANO NOCELLARA

Quantità prodotta (Kg): 2000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Nocellara

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 13,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Olio di Dievole srl

O.E.V.O. 100% ITALIANO CORATINA

AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: IAG Toscana srl

Fondatore: IAG Toscana srl

Località Dievole, 6

53019 Castelnuovo Berardenga

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: SI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell:

matteo.giusti@dievole.it

www.dievole.it



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere 27
- Ristorante**
n° coperti 50
- Agriturismo**
n° camere: 27
- BB**
n° camere bb: 27
- Si accettano visitatori**
da lunedì a venerdì 08.30-17.00 durante la stagione estiva
- Altri prodotti**
aceto di vino, vino

- Ecosostenibilità**
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input checked="" type="checkbox"/> rifiuti differenziati |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2 | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero |
- Produzione aziendale:**
- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà | <input checked="" type="checkbox"/> lavorazione conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà | <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio |
| <input checked="" type="checkbox"/> acquisto olive | |

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 7
N° totale piante di olivo: 3400 Oliveto in affitto (ha): 15

COLTIVAZIONE

- | | | |
|---|------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Convenzionale | n° ettari: | |
| <input type="checkbox"/> Biologica | n° ettari: | in conversione: |
| <input type="checkbox"/> Biodinamica | n° ettari: | in conversione |
| <input checked="" type="checkbox"/> DOP/IGP | n° ettari | 22 |

TERRITORIO

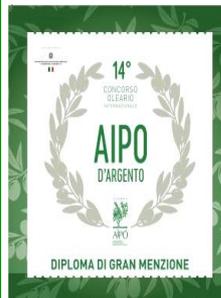
- Terreno:**
- | | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> medio impasto | <input type="checkbox"/> ghiaioso | <input type="checkbox"/> roccioso | <input type="checkbox"/> sciolto/sabbioso | <input type="checkbox"/> limoso/argilloso |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|
- Forma allevamento:**
- | | | | | |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> vaso | <input checked="" type="checkbox"/> monocono | <input type="checkbox"/> cespuglio | <input type="checkbox"/> palmetta | <input type="checkbox"/> globo |
| <input type="checkbox"/> siepe | <input checked="" type="checkbox"/> ipsilon | | | |
- Coltivazione Oliveto:**
- | | | |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> alta pianura | <input type="checkbox"/> bassa collina | <input type="checkbox"/> media collin |
| <input type="checkbox"/> alta collina | <input type="checkbox"/> pedemontana | <input type="checkbox"/> montana |
- Tipo allevamento:**
- | | | |
|------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> Promiscuo | <input type="checkbox"/> Promiscuo e Specializzato | <input checked="" type="checkbox"/> Specializzato |
|------------------------------------|--|---|
- Varietà di olive aziendali:** Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Nocellara

LAVORAZIONE

- Raccolta:**
- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Brucatura a mano | <input type="checkbox"/> Meccanica | <input type="checkbox"/> Bacchiatura e brucatura a mano |
| <input type="checkbox"/> Bacchiatura | | <input checked="" type="checkbox"/> Brucatura a mano e meccanica |
- Estrazione:**
- | | | |
|---|----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Tradizionale a presse | <input type="checkbox"/> Sinolea | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo misto |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ciclo continuo 2 fasi | | <input type="checkbox"/> Ciclo continuo 3 fasi |
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):** 32000
- Olive acquistate (kg):** 760000
- Produzione totale di olio (kg):** 91600
- Olio acquistato (kg):** _____
- Resa in olio (%):** 11
- Produzione olive da mensa:** _____

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio
CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. 100% ITALIANO CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 35000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:
100 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vendita on line | <input checked="" type="checkbox"/> Vendita diretta |
| <input checked="" type="checkbox"/> Confezioni regalo | <input checked="" type="checkbox"/> Esportazione |

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	€ 8,00	1 litro:
0,500 litri:	€ 13,50	2 litri:
0,750 litri:		3 litri:
		5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

- | |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> vasche acciaio inox |
| <input type="checkbox"/> vasche porcellanate |
| <input type="checkbox"/> vasche cemento vetrificato |
| <input type="checkbox"/> saturazione con azoto |
| <input checked="" type="checkbox"/> saturazione con argon |

FILTRAZIONE

- | |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> filtrazione a cartoni |
| <input type="checkbox"/> filtrazione a cotone |

Olio di Dievole srl

O.E.V.O. 100% ITALIANO

AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: IAG Toscana srl

Fondatore: IAG Toscana srl

Località Dievole, 6

53019 Castelnuovo Berardenga

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: SI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell:

matteo.giusti@dievole.it

www.dievole.it



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere 27
- Ristorante**
n° coperti 50
- Agriturismo**
n° camere: 27
- BB**
n° camere bb: 27
- Si accettano visitatori**
da lunedì a venerdì 08.30-17.00 durante la stagione estiva
- Altri prodotti**
aceto di vino, vino

- Ecosostenibilità**
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input checked="" type="checkbox"/> rifiuti differenziati |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2 | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero |
- Produzione aziendale:**
- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà | <input checked="" type="checkbox"/> lavorazione conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà | <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio |
| <input checked="" type="checkbox"/> acquisto olive | |

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 7
N° totale piante di olivo: 3400 Oliveto in affitto (ha): 15

COLTIVAZIONE

- | | | |
|---|------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Convenzionale | n° ettari: | |
| <input type="checkbox"/> Biologica | n° ettari: | in conversione: |
| <input type="checkbox"/> Biodinamica | n° ettari: | in conversione |
| <input checked="" type="checkbox"/> DOP/IGP | n° ettari: | 22 |

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Nocellara

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 32000

Olive acquistate (kg): 760000

Produzione totale di olio (kg): 91600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

CATEGORIA EVOO TOP WINNERS

GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. 100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 35000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

50 Coratina

30 Ogliarola

20 Nocellara

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:

0,500 litri: € 13,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

Oliveti Sacco di Sacco Sonia

Selezione 500

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Sacco Sonia

Fondatore: Sacco Sonia

Via Vico Carmine, 9

71017 Torremaggiore

Frazione:

Località:

Prov: FG Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax:

Cell:



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 8

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 10

Biologica n° ettari: in conversione: 10

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Peranzana

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000 Olio acquistato (kg): 30000

Olive acquistate (kg): 15000 Resa in olio (%): 12,5

Produzione totale di olio (kg): 35000 Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Selezione 500

Quantità prodotta (Kg): 15000 Kg

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Peranzana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 9,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Oliveti Sacco di Sacco Sonia

Lieto

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci:

Titolare/i: Sacco Sonia

Fondatore: Sacco Sonia

Via Vico Carmine, 9

71017 Torremaggiore

Frazione:

Località:

Prov: FG Naz: Italia

Regione: Puglia

Tel: Fax:

Cell:



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 8

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 10

Biologica n° ettari: in conversione: 10

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Peranzana

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000 Olio acquistato (kg): 30000

Resa in olio (%): 12,5

Olive acquistate (kg): 15000 Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 35000

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
100% Italiano



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Lieto

Quantità prodotta (Kg): 60000 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Croatina

20 Peranzana

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 9,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Olivicoltori associati Colli del Basso Vicentino

DELFO

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci: 24

Titolare/i: Barbieri Francesca

Fondatore:

Piazza Simposio 5
36024 Nanto

Frazione:

Località:

Prov: VI Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390444638188 Fax: 0444639403

Cell: 3387378584

olivicoltori@colliberici.it

www.olibe.it



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio
n° camere
- Ristorante
n° coperti
- Agriturismo
n° camere:
- BB
n° camere bb:
- Si accettano visitatori
- Altri prodotti

- Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 23,5 Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo: 7500 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 730
- Biologica n° ettari: 2 in conversione:
- Biodinamica n° ettari: in conversione
- DOP/IGP n° ettari: 16

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Rasara, Leccino, Frantoio

LAVORAZIONE

- Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

38400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

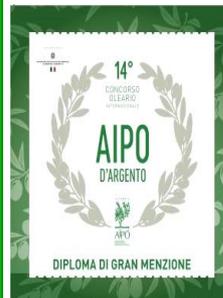
Produzione totale di olio (kg):

5900

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP



GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
2 Gocce da 86 a 89
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DELFO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

VENETO COLLI EUGANEI E BERICI

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

- 50 Rasara
30 Leccino
10 Frantoio
10 altre

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

- 0,250 litri: 1 litro:
0,500 litri: 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:
5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
 vasche porcellanate
 vasche cemento vetrificato
 saturazione con azoto
 saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

Olivicoltori Lago di Como società cooperativa agri

DOP LAGHI LOMBARDI - LARIO

AZIENDA

Anno fondazione: 2011 N° soci: 45

Titolare/i: Gaetano Brusati

Fondatore:

Via alla Valle Masna, 2
23824 Perledo

Frazione:

Località:

Prov: LC Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: Fax:

Cell:

info@olicoop.it

www.olicoop.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

cioccolato all'olio di oliva,
grappa/amaro all'oliva, pan

- Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: 2650 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari: 7
 Biologica n° ettari: in conversione: 1
 Biodinamica n° ettari: in conversione
 DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, Pedolino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1600

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1759

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
 vasche porcellanate
 vasche cemento vetrificato
 saturazione con azoto
 saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
2 Gocce da 86 a 89
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP LAGHI LOMBARDI - LARIO

Quantità prodotta (Kg): 1920

Certificazioni:

DOP Laggi Lombardi Lario

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Frantoio

30 Leccino

5 Pendolino

5 Altro

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 9,50 1 litro:
0,500 litri: € 18,00 2 litri:
0,750 litri: € 25,00 3 litri: € 95,00
5 litri: € 155,00

Confezione: vetro

latta

OPG Beaković Mauricio

Mixtum

AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci:

Titolare/i: Mauricio Beakovic

Fondatore: Mauricio Beakovic

Brnobici, 74

52464 Kaštelir

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552455217 - Fax:

Cell: 00385918985658

opg.beakovich@gmail.com

www.



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

conferma al telefono

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 3,5 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 1,5

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 3,5

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Pendolino, Frantoio, Buza, Istarska Byelica, Moraiolo, Rosinjola

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 20000

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Mixtum

Quantità prodotta (Kg): 1500 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Leccino 5 Rosinjola

20 Frantoio

15 Pendolino

10 Buza

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 12,00

0,500 litri: € 8,00 2 litri: € 32,00

0,750 litri: 3 litri:

5 litri: € 53,00

Confezione: vetro

Opg Božic' Vlado - Cesar

Istarska Bjelika

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Božic' Vlado

Fondatore: Božic' Vlado

Via Kaldir13

52424 Montouun, Istria

Frazione:

Località:

Prov: Cerovlje Naz: Croazia

Regione:

Tel: +385 52681740 Fax:

Cell: +38 091 2020 384

cesar.valdir@gmail.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 12 Oliveto di proprietà (ha): 3

N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Istarska Bjelica, Buza, Leccino, Pendolino, Carbonaca

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 7000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Istarska Bjelika

Quantità prodotta (Kg): 300 Kg

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Istarska Belica

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 14,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

OPG DUBRAVKO AČIĆ

Olivarium Histria

AZIENDA

Anno fondazione: 2008 N° soci:

Titolare/i: Dubravko Acic

Fondatore:

Murve 76

Noviga/ Cittanova

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Naz: Croazia

Regione:

Tel:

Fax:

Cell: 00385989522551

dubravko.acic@gmail.com

www.



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 5,3 Oliveto di proprietà (ha): 5,3

N° totale piante di olivo: 1300 Oliveto in affitto (ha): 3,8

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 5,3

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Maurino, Frantoio, Pichosine

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 1700

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Olivarium Histria

Quantità prodotta (Kg): 1400 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

60 Lecino

30 Frabtoio

10 Maurino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 7,00 1 litro: € 17,00

0,500 litri: € 9,00 2 litri: € 39,00

0,750 litri: € 14,00 3 litri: € 65,00

5 litri: € 65,00

Confezione:

OPG Kalcina Mikele

Coratina

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Kostanjica Get 70
Grisnjana

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Croazia

Regione:

Tel: Fax:

Cell: 0981779839

silvanokalcina@optinet.hr



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere
- Ristorante**
n° coperti
- Agriturismo**
n° camere:
- BB**
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 27 Oliveto di proprietà (ha): 5
N° totale piante di olivo: 1300 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari:
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
- alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1500
Olive acquistate (kg): 1500
Produzione totale di olio (kg): 1500

Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):
Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85
2 Gocce da 86 a 89
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Coratina

Quantità prodotta (Kg): 500 L

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

25 Coratina 10 Bianchera
15 Murajolo 10 Carbona
15 Frantoio
25 Lecino

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 12,00
0,500 litri: € 8,00 2 litri: € 36,00
0,750 litri: € 10,00 3 litri: € 54,00
5 litri: € 54,00

Confezione: vetro

OPG Miroslav Tuliak

Bianchera

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Sadtarija 38
Grizniana

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Croazia

Regione:

Tel: Fax:

Cell: 0915888727

aneromdubac@yahoo.com

www.



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2,6 Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 900 Oliveto in affitto (ha): 0,5

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 1500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Bianchera

Quantità prodotta (Kg): 500 L

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

30 Bianchera 10 Carbonera

30 Leccino

20 Frantoio

10 Buza

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro: € 12,00

0,500 litri: € 8,00 2 litri: € 36,00

0,750 litri: € 10,00 3 litri: € 50,00

5 litri: € 50,00

Confezione:

OPG Paolo Mahane

S. Domenica Istarska Bjelika

AZIENDA

Anno fondazione: 1999 N° soci:

Titolare/i: Paolo Mahane

Fondatore: Paolo Mahane

Labinici 104

Kastelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Pula (PU) Naz: Croazia

Regione: Hrvatska

Tel: Fax:

Cell: 0912062999

paolomahane@gmail.com

www.



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni 08.00-20.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 1800 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 6

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Buza, Ist. Bjelika, Leccino, Pendolino, Frantoio

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,5

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 2500

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

S. Domenica Istarska Bjelika

Quantità prodotta (Kg): 950 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

95 Istrska Belica

5 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 11,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

OPG Paulišić

OLIVERI CORATINA

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Paulišić Dario

Fondatore: Paulišić Dario

Via Labinci 41

52464 Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - La Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552455041 Fax:

Cell: 00385914455041

info@olio-veri.com

www.oli-veri.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

lavanda

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 7 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 1

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 7

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Maurino, Pendolino, Leccino, Buza, Frantoio, Bianchera Istriana, Coratina, Arbequina, Rosiola di Parenzo, Itrana, Carbonazza, Zizolera e Oblica

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 25000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 2500

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIVERI CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 500 KG

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Coratina

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 12,00 1 litro:

0,500 litri: € 22,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

OPG Paulišić

OLIVERI SANGREAL

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Paulišić Dario

Fondatore: Paulišić Dario

Via Labinci 41

52464 Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - La Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552455041 Fax:

Cell: 00385914455041

info@olio-veri.com

www.oli-veri.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

lavanda

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 7 Oliveto di proprietà (ha): 6

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 1

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 7

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Maurino, Pendolino, Leccino, Buza, Frantoio, Bianchera Istriana, Coratina, Arbequina, Rosiola di Parenzo, Itrana, Carbonazza, Zizolera e Oblica

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 25000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIVERI SANGREAL

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

PRODOTTO IN ISTRIA

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Bianchera

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro: € 15,00

0,500 litri: € 14,50 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

PASTROVICCHIO ANTONIO

TONIN

AZIENDA

Anno fondazione: 2005 N° soci:

Titolare/i: Antonio Pastrovicchio

Fondatore: Antonio Pastrovicchio

Via dell'Istria 28

Dignano

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Naz: Croazia

Regione:

Tel: 052511599

Fax: 052511599

Cell: 0981776237

uljara.tonin@gmail.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

10.00-18.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo:

Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 10000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox
 vasche porcellanate
 vasche cemento vetrificato
 saturazione con azoto
 saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TONIN

Quantità prodotta (Kg): 700 LT

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

50 Bianchera

50 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Poljoprivredna zadruga Cres

Strong Selection

AZIENDA

Anno fondazione: 2006 N° soci: 44

Titolare/i: Mateo Feraric

Fondatore:

Polaca 61

Polata 23 423

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Croazia

Regione: Croazia

Tel: +38523647501 Fax:

Cell: +38595288588

info@masuin-polaca.hr

www.masuin-polaca.hr



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

tutti i giorni, 08.00-16.00

Altri prodotti

Vino e Fichi

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 60 Oliveto di proprietà (ha): 40

N° totale piante di olivo: 12000 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: 60 in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Obhca, Leccino, Pendolino, Istarska Bjelica, Buza, frantoio, Carolea, A. Tenera

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 169283

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 26700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

14

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Strong Selection

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

33 Leccino

33 Istarska Bjehca

34 Obhca

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,50 1 litro:

0,500 litri: € 8,00 2 litri:

0,750 litri: € 12,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Redoro srl

DOP VENETO VALPOLICELLA

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39045907622 Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): Oliveto di proprietà (ha): 4

N° totale piante di olivo: 1500 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 7000

Olive acquistate (kg): 150000

Produzione totale di olio (kg): 1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15,7

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP VENETO VALPOLICELLA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

DOP VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano

50 Favarol

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

AZIENDA

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +39045907622 Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

4

N° totale piante di olivo: 1500

Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari:

in conversione:

Biodinamica n° ettari:

in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collina

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 7000

Olive acquistate (kg): 150000

Produzione totale di olio (kg): 1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15,7

Produzione olive da mensa

Diploma di Gran Menzione

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива da Agricoltura Biologica



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIOLOGICO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

25 Grignano

25 Frantoio

25 Favarol

25 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Romano Vincenzo e C. sas

Le Sciare

AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Romano Vincenzo

Fondatore: Romano Vincenzo

C.da del corvo San Nicola sn
95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0957723200 Fax: 0957723200

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

www.romanovincenzo.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pistacchio

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 5

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Nocellara d'Etna, Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3000

Olive acquistate (kg): 50000

Produzione totale di olio (kg): 18000

Olio acquistato (kg): 30000

Resa in olio (%): 7

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Le Sciare

Quantità prodotta (Kg): 10000 LT

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Nocellara dell'Etna

10 Tonda Iblea

10 Biancolilla

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Romano Vincenzo e C. sas

LE SCIARE

AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Romano Vincenzo

Fondatore: Romano Vincenzo

C.da del corvo San Nicola sn
95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 0957723200 Fax: 0957723200

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

www.romanovincenzo.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

pistacchio

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 6 Oliveto di proprietà (ha): 5

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:
 Biologica n° ettari: in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione
 DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Nocellara d'Etna, Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3000 Olio acquistato (kg): 30000

Olive acquistate (kg): 50000 Resa in olio (%): 7

Produzione totale di olio (kg): 18000 Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox
 vasche porcellanate
 vasche cemento vetrificato
 saturazione con azoto
 saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE SCIARE

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Nocellara dell'Etna

10 Biancolilla

10 Tonda Iblea

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

RUBINELLI VAJOL

PIANETO

AZIENDA

Anno fondazione: 1953 N° soci: 3

Titolare/i: Rubinelli Renzo

Fondatore: Rubinelli Renzo

Via Paladon, 31
37029 San Pietro In Cariano

Frazione: San Floriano

Località: Vajol

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0456839277 Fax:

Cell: 348/3330411

info@rubinellivajol.it

www.rubinellivajol.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 2

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 10

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 10

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Leccino, Pendolino, Frantoio, Moraiolo

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 6100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10,2

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 622

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PIANETO

Quantità prodotta (Kg): 167 litri

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano 10 Moraiolo

10 Leccino 5 Pendolino

15 Favarol

10 Frantoio

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Mario Gugole

Fondatore: Mario Gugole

Via Amnti, 20
37121 Verona

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell: 3283374337

mariogugole@icloud.com

www.sandionigi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere 2

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 250 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione: 10

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Leccino e Favarol

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OEVO

Quantità prodotta (Kg): 311,4 kg

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Grignano

30 Leccino

20 Favarol

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: € 20,00

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri: € 100,00

Confezione: vetro

latta

Sca Olivarera La Purisima

El Empiedro

AZIENDA

Anno fondazione: 1945 N° soci: 1000

Titolare/i: Juan Carlos Canadas Garcia

Fondatore:

Ctra Priego a Luque, Km 1,6
14800 Priego de Cordoba

Frazione:

Località:

Prov: Naz: Spagna

Regione:

Tel: 0034957540341 Fax: 0034957540341

Cell:

purisima@coopurisimapriego.com

www.coopurisimapriego.com



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere
- Ristorante**
n° coperti
- Agriturismo**
n° camere:
- BB**
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> bioedilizia | <input type="checkbox"/> utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| <input type="checkbox"/> utilizzo di energie alternative | <input type="checkbox"/> rifiuti differenziati |
| <input type="checkbox"/> controllo di emissioni CO2 | <input type="checkbox"/> utilizzo di vetro leggero |
- Produzione aziendale:**
- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà | <input type="checkbox"/> lavorazione conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> frantoio di proprietà | <input type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi |
| <input checked="" type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà | <input type="checkbox"/> acquisto olio |
| <input type="checkbox"/> acquisto olive | |

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 4
N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 4
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari: 4

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collin
- alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Hojiblanca, Picuda, Picual

LAVORAZIONE

- Raccolta:** Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:** Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2000000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Medio

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85
2 Gocce da 86 a 89
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

El Empiedro

Quantità prodotta (Kg): 20000 LT

Certificazioni:

Dop Proego de Cordoba

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

80 Hojiblanca

20 Picuda

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 10,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Selin Ertur Zeytinyagi Tic

Selatin

AZIENDA

Anno fondazione: 1899 N° soci:

Titolare/i: Selin Ertur

Fondatore: Selin Ertur

Eski Bayram Yeri No:25
Edremit/Balikesir

Frazione: Edremit

Località:

Prov: Naz: Turchia

Regione:

Tel: 02663731087 Fax: 02663731896

Cell: +905337786205

slnrtr@gmail.com

www.selatin-evo.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 0 Oliveto di proprietà (ha): 0

N° totale piante di olivo: Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Edremit yaglik

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Selatin

Quantità prodotta (Kg): 2 tons

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

100 Eremit Yağlık

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Soc. Agr. Franzosi s.s.

Casaliva

AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci: 3

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: 0365651380 Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, grappe

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 25,5 Oliveto di proprietà (ha): 3,3

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3,3

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 6,6

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 54800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Casaliva

Quantità prodotta (Kg): 986 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Casaliva

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 13,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Soc. Agr. Franzosi s.s.

Leccino

AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci: 3

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: 0365651380 Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, grappe

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 25,5 Oliveto di proprietà (ha): 3,3

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3,3

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 6,6

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 54800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Leccino

Quantità prodotta (Kg): 964 L

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

100 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 13,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Soc. Agr. Franzosi s.s.

Fiore

AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci: 3

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: 0365651380 Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vino, grappe

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 25,5 Oliveto di proprietà (ha): 3,3

N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3,3

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 6,6

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Casaliva, Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 54800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Fiore

Quantità prodotta (Kg): 1317 L

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Casaliva

50 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 13,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Soc. Agr. Podere Grassi s.s. di Debora e Giacomo G

L'OLINTO

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Debora e Giacomo Grassi

Fondatore: Debora e Giacomo Grassi

Via Dubba

50022 Greve in Chianti

Frazione: Dubba

Località:

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 3355391535 Fax:

Cell: 3356892035

giacomo.dubba@libero.it

www.giacomograssi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vin Santo e Grappa

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 8 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 550 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 1 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 1

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio e Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'OLINTO

Quantità prodotta (Kg): 250 KG

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 15,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Soc. Agr. Podere Grassi s.s. di Debora e Giacomo G

MONOCULTIVAR MAURINO

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Debora e Giacomo Grassi

Fondatore: Debora e Giacomo Grassi

Via Dubba

50022 Greve in Chianti

Frazione: Dubba

Località:

Prov: FI Naz: Italia

Regione: Toscana

Tel: 3355391535 Fax:

Cell: 3356892035

giacomo.dubba@libero.it

www.giacomograssi.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

vin Santo e Grappa

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 8 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 550 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 1 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 1

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio e Leccino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

1° classificato

Fruttato Intenso

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONOCULTIVAR MAURINO

Quantità prodotta (Kg): 520 KG

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

100 Maurino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 18,00 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Soc. Agr. Tenuta Pojana

ARMONIA

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Sganzerla Anna

Fondatore: Fam. Sganzerla

Loc. Maronaro 1

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: Fax:

Cell: +39 347 3461639

tenutapojana@gmail.com

www.tenutapojana.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-sab 8.00-18.00

Altri prodotti

ciliegie

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 6,84 Oliveto di proprietà (ha): 2,56

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha): 0,77

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 3 in conversione: 1

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: grignano, favarol, leccino, pendolino, leccio del corno, casaliva, frantoio

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

1° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива da Agricoltura Biologica



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ARMONIA

Quantità prodotta (Kg): 200 L

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

50 Frantoio 10 Grignano

15 Leccino

15 trepp

10 Leccio del Corno

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

Soc. Agr. Tenuta Pojana

UN'OPERA

AZIENDA

Anno fondazione: 2000 N° soci:

Titolare/i: Sganzerla Anna

Fondatore: Fam. Sganzerla

Loc. Maronaro 1

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel:

Fax:

Cell: +39 347 3461639

tenutapojana@gmail.com

www.tenutapojana.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

lun-sab 8.00-18.00

Altri prodotti

ciliegie

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 6,84 Oliveto di proprietà (ha): 2,56

N° totale piante di olivo: 1400 Oliveto in affitto (ha): 0,77

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 3 in conversione: 1

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: grignano, favarol, leccino, pendolino, leccio del corno, casaliva, frantoio

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива DOP/IGP



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

UN'OPERA

Quantità prodotta (Kg): 200 L

Certificazioni:

DOP Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

60 Grignano

20 Pendolino

20 Favarol

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 18,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Soc. Agr. Vernera di Spanò & C. snc

LE CASE DI LAVINIA BIO-DOP

AZIENDA

Anno fondazione: 1984 N° soci: 3

Titolare/i: Mariagrazia, Tania, Gaetano Spanò

Fondatore: Vito Spanò

Via Umberto 21/23

96010 Buccheri

Frazione: Cda S.andrea, Verner

Località:

Prov: SR Naz: Italia

Regione: Sicilia

Tel: 3383622868 - 33 Fax:

Cell: 3383622868

vernera1984@gmail.com

www.vernera.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio
n° camere

Ristorante
n° coperti

Agriturismo
n° camere:

BB
n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 70 Oliveto di proprietà (ha): 70

N° totale piante di olivo: 9500 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 70 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 70

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Tonda Iblea

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 30000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE CASE DI LAVINIA BIO-DOP

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI, sotto-zona MONTE LAURO

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:

100 Tonda Iblea

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 10,00 1 litro:

0,500 litri: € 14,00 2 litri:

0,750 litri: € 18,00 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Soc. Agricola Tesa S.S. di Veggian Severino & C.

Brecà

AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Veggian Severino

Fondatore: Veggian Severino

Piazza Vittorio Emanuele II, 10
35028 Piove di Sacco

Frazione:

Località:

Prov: PD Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0499705796 Fax: 0495842577

Cell: 3667539412

daniela.girald@agritesa.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 315 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 730 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Leccino, Frantoio, Rasara, Pendolino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10464

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg): 1293

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 1293

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Brecà

Quantità prodotta (Kg): 1192

Certificazioni:

Veneto Euganei e Berici

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

45 Leccino

37 Frantoio

10 Rasara

5 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: € 15,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Società Agricola Pernigo Srl

Deorum

AZIENDA

Anno fondazione: 1985 N° soci:

Titolare/i: Andrea Pernigo

Fondatore: Tiziano Pernigo

Via G. Marconi 20
37023 Grezzana

Frazione: Santa Maria in Stelle

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390459078790 Fax:

Cell: 3357096990

info@pernigo.it

www.pernigo.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

MIELE

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 72 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha): 10

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 72 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Leccino, Pendolino, Frantoio e Moraiolo

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 60000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

2° classificato

Fruttato Leggero

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
da Agricoltura Biologica



GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Deorum

Quantità prodotta (Kg): 2500 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

Grignano Altro

Leccino

Leccio

Favarol

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Società Agricola Pernigo Srl

Rebis

AZIENDA

Anno fondazione: 1985 N° soci:

Titolare/i: Andrea Pernigo

Fondatore: Tiziano Pernigo

Via G. Marconi 20
37023 Grezzana

Frazione: Santa Maria in Stelle

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390459078790 Fax:

Cell: 3357096990

info@pernigo.it

www.pernigo.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

su appuntamento

Altri prodotti

MIELE

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 72 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 5000 Oliveto in affitto (ha): 10

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: 72 in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Grignano, Favarol, Leccino, Pendolino, Frantoio e Moraiolo

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 60000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oлива
da Agricoltura Biologica

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Rebis

Quantità prodotta (Kg): 3000 lt

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

Grignano

Leccino

Favarol

Moraiolo

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Sorsasso Lago di Como sas

OLIVETI DI DOMASO

AZIENDA

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Roberta e Daniele Travi

Fondatore: Roberta e Daniele Travi

Via Gaggio 1/bis

22013 Como

Frazione:

Località: Domaso

Prov: CO Naz: Italia

Regione: Lombardia

Tel: +39 0344 910022 Fax:

Cell: 3397954995

info@sorsasso.com

www.sorsasso.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha): 100 Oliveto di proprietà (ha): 1

N° totale piante di olivo: 200 Oliveto in affitto (ha): 0,3

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari 1

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Frantoio, Leccino, Pendolino

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10/11

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 250/280

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIVETI DI DOMASO

Quantità prodotta (Kg): 250/280 L

Certificazioni:

DOP LAGO DI COMO-LARIO

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

60 Frantoio

20 Leccino

20 Pendolino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,50 1 litro:

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Speck Stube s.a.s.

LE CREVE DOP GARDA

AZIENDA

Anno fondazione: 2013 N° soci:

Titolare/i: Paolo Forelli

Fondatore: Paolo Forelli

Via Navene Vecchia, 139

37018 Malcesine

Frazione: Campagnola

Località:

Prov: VR Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: 0039.045740117 Fax: 0457401177

Cell: 3355959959

info@lecreve.com

www.lecreve.com



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti 300

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

mar-mer 14.00-21.00

Altri prodotti

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 350 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari: 2

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari: 2

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi

Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg): 1000

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE CREVE DOP GARDA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Dop Garda Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

% Varietà:

90 Casaliva

10 Leccino

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 12,50 1 litro:

0,500 litri: € 22,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Tapa Olearia sca

TAPA OLAERIA

AZIENDA

Anno fondazione: 2003 N° soci: 500

Titolare/i: Talamini Lino

Fondatore:

Via Decumana 22

31034 Cavaso del Tomba

Frazione:

Località:

Prov: TV Naz: Italia

Regione: Veneto

Tel: +390423562517 Fax: +390423943255

Cell:

coop@tapaolearia.it

www.tapaolearia.it



OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

creme cosmetiche

Ecosostenibilità

bioedilizia

utilizzo di energie alternative

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

acquisto olio

Sup. aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

N° totale piante di olivo:

Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari:

in conversione:

Biodinamica n° ettari:

in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto

ghiaioso

roccioso

sciolto/sabbioso

limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso

monocono

cespuglio

palmetta

globo

siepe

ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura

bassa collina

media collin

alta collina

pedemontana

montana

Tipo allevamento:

Promiscuo

Promiscuo e Specializzato

Specializzato

Varietà di olive aziendali:

LAVORAZIONE

Raccolta:

Brucatura a mano

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):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Olive acquistate (kg):

Produzione olive da mensa

Produzione totale di olio (kg):

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TAPA OLAERIA

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line

Vendita diretta

Confezioni regalo

Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 6,00

1 litro: € 17,00

0,500 litri: € 12,00

2 litri:

0,750 litri: € 16,00

3 litri: € 46,00

5 litri: € 75,00

Confezione: vetro

latta

Tenuta Bastonaca SOC. AGR.

Carolea

AZIENDA

Anno fondazione: 2010 N° soci:
Titolare/i: Giovanni Calcaterra e Silvana Raniolo
Fondatore:
Contrada Bastonaca
97019 Vittoria
Frazione:
Località:
Prov: RG Naz: Italia
Regione: Sicilia
Tel: 0932686480 Fax: 0932686480
Cell: 3486674177
info@tenutabastonaca.it
www.tenutabastonaca.it



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio
n° camere
 Ristorante
n° coperti
 Agriturismo
n° camere:
 BB
n° camere bb:
 Si accettano visitatori
 Altri prodotti
vini

- Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 5
N° totale piante di olivo: 1150 Oliveto in affitto (ha):

COLTIVAZIONE

- Convenzionale n° ettari:
 Biologica n° ettari: in conversione: 5
 Biodinamica n° ettari: in conversione
 DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

- Terreno:
 medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso
Forma allevamento:
 vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon
Coltivazione Oliveto:
 alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana
Tipo allevamento:
 Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato
Varietà di olive aziendali: carolea

LAVORAZIONE

- Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica
Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 250000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):
Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
 vasche porcellanate
 vasche cemento vetrificato
 saturazione con azoto
 saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
2 Gocce da 86 a 89
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Carolea

Quantità prodotta (Kg): 2500
Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

% Varietà:
100 Carolea

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro:
0,500 litri: € 15,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:
5 litri:

Confezione: vetro

ULJA BLAŽEVIĆ

BLAŽEVIĆ

AZIENDA

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Ivan Blazevic

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov: Naz:

Regione:

Tel: Fax:

Cell:

OSPITALITA'

Disponibilità di alloggio

n° camere

Ristorante

n° coperti

Agriturismo

n° camere:

BB

n° camere bb:

Si accettano visitatori

Altri prodotti

WWW.

Ecosostenibilità bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione

utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi

frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà acquisto olio

acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 2 Oliveto di proprietà (ha): 2

N° totale piante di olivo: 700 Oliveto in affitto (ha): 0

COLTIVAZIONE

Convenzionale n° ettari:

Biologica n° ettari: in conversione:

Biodinamica n° ettari: in conversione

DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

vaso monocono cespuglio palmetta globo

siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

alta pianura bassa collina media collin

alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: Crnica (Nera)

LAVORAZIONE

Raccolta: Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica

Estrazione: Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto

Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate

alla produzione di olio (kg): 7000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1000 Litri

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

vasche acciaio inox

vasche porcellanate

vasche cemento vetrificato

saturazione con azoto

saturazione con argon

FILTRAZIONE

filtrazione a cartoni

filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

1 Goccia da 80 a 85

2 Gocce da 86 a 89

3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BLAŽEVIĆ

Quantità prodotta (Kg): 1000 LT

Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:

100 ORNICA

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line Vendita diretta

Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: € 13,00

0,500 litri: 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

Ulja Komarija doo

ISTARSKA BJELICA

AZIENDA

Anno fondazione: 2012 N° soci:
Titolare/i: Vilim Jakja, Nikola Zidaric
Fondatore:
Via Borut 65/1
52402 Cerovlje
Frazione: Borut
Località:
Prov: Istria Naz: Croazia
Regione:
Tel: +3859818098271 Fax:
Cell:
ulja.komarija@gmail.com



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere
 Ristorante
n° coperti
 Agriturismo
n° camere:
 BB
n° camere bb:
 Si accettano visitatori

 Altri prodotti

- Ecosostenibilità** bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
 controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:** piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
 frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
 imbottigliamento di proprietà acquisto olio
 acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 5 Oliveto di proprietà (ha): 3
N° totale piante di olivo: 1000 Oliveto in affitto (ha): 2

COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 3
 Biologica n° ettari: in conversione:
 Biodinamica n° ettari: in conversione
 DOP/IGP n° ettari

TERRITORIO

- Terreno:**
 medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso
- Forma allevamento:**
 vaso monocono cespuglio palmetta globo
 siepe ipsilon
- Coltivazione Oliveto:**
 alta pianura bassa collina media collin
 alta collina pedemontana montana
- Tipo allevamento:**
 Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato
- Varietà di olive aziendali:** Istarska Bjelica

LAVORAZIONE

- Raccolta:** Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
 Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:** Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
 Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi
- Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 4000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 400 Litri
- Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10-12
Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
 vasche porcellanate
 vasche cemento vetrificato
 saturazione con azoto
 saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
 filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'



- 1 Goccia da 80 a 85
2 Gocce da 86 a 89
3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ISTARSKA BJELICA

Quantità prodotta (Kg): 400 L
Certificazioni:

Categoria:

% Varietà:
100 Istarska Bjelica

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
 Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 5,00 1 litro:
0,500 litri: € 10,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:
5 litri:

Confezione: vetro

Uljara Babic - Ammar d.o.o.

Leccino

AZIENDA

Anno fondazione: 1990 N° soci:

Titolare/i: Ante Babil

Fondatore: Ivan Babil

Buzinija, st. vinjeri 27g

Pazin Novigrad - Cittanova

Frazione: Novigrad - Cittanova

Località:

Prov: Istria Naz: Croazia

Regione: Istria

Tel: 0038552758699 Fax:

Cell: +38598335460

uljara.babic@gmail.com

www.oliofistria.com



OSPITALITA'

- Disponibilità di alloggio**
n° camere
- Ristorante**
n° coperti
- Agriturismo**
n° camere:
- BB**
n° camere bb:
- Si accettano visitatori**
da lunedì a sabato, 09.00-14.00
- Altri prodotti**

- Ecosostenibilità**
- bioedilizia utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- utilizzo di energie alternative rifiuti differenziati
- controllo di emissioni CO2 utilizzo di vetro leggero
- Produzione aziendale:**
- piante di olivo di proprietà lavorazione conto terzi
- frantoio di proprietà imbottigliamento conto terzi
- imbottigliamento di proprietà acquisto olio
- acquisto olive

Sup. aziendale (ha): 11 Oliveto di proprietà (ha): 1
N° totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 10

COLTIVAZIONE

- Convenzionale** n° ettari: 11
- Biologica** n° ettari: in conversione:
- Biodinamica** n° ettari: in conversione
- DOP/IGP** n° ettari

TERRITORIO

Terreno:

- medio impasto ghiaioso roccioso sciolto/sabbioso limoso/argilloso

Forma allevamento:

- vaso monocono cespuglio palmetta globo
- siepe ipsilon

Coltivazione Oliveto:

- alta pianura bassa collina media collina
- alta collina pedemontana montana

Tipo allevamento:

- Promiscuo Promiscuo e Specializzato Specializzato

Varietà di olive aziendali: leccino, Bianchera, Buza Puntoza

LAVORAZIONE

- Raccolta:** Brucatura a mano Meccanica Bacchiatura e brucatura a mano
- Bacchiatura Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione:** Tradizionale a presse Sinolea Ciclo continuo misto
- Ciclo continuo 2 fasi Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1940

Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12,9
Produzione olive da mensa

CONSERVAZIONE

- vasche acciaio inox
- vasche porcellanate
- vasche cemento vetrificato
- saturazione con azoto
- saturazione con argon

FILTRAZIONE

- filtrazione a cartoni
- filtrazione a cotone

GOCCE QUALITA'

- 1 Goccia da 80 a 85
- 2 Gocce da 86 a 89
- 3 Gocce da 90 a 100

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Leccino

Quantità prodotta (Kg): 1350 lt
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

% Varietà:

- 80 Leccino
- 10 Buza
- 10 Bianchera

COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita on line Vendita diretta
- Confezioni regalo Esportazione

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: € 8,00 1 litro: € 16,00

0,500 litri: € 11,50 2 litri: € 23,00

0,750 litri: € 14,25 3 litri: € 42,75

5 litri: € 78,75

Confezione: vetro