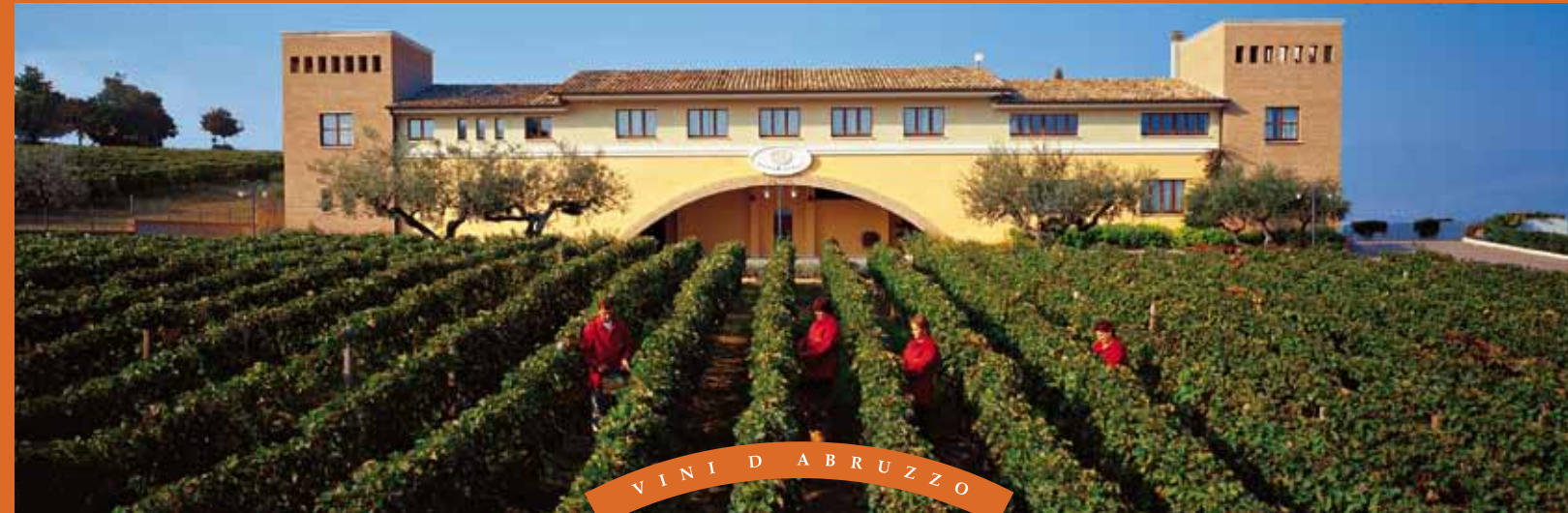


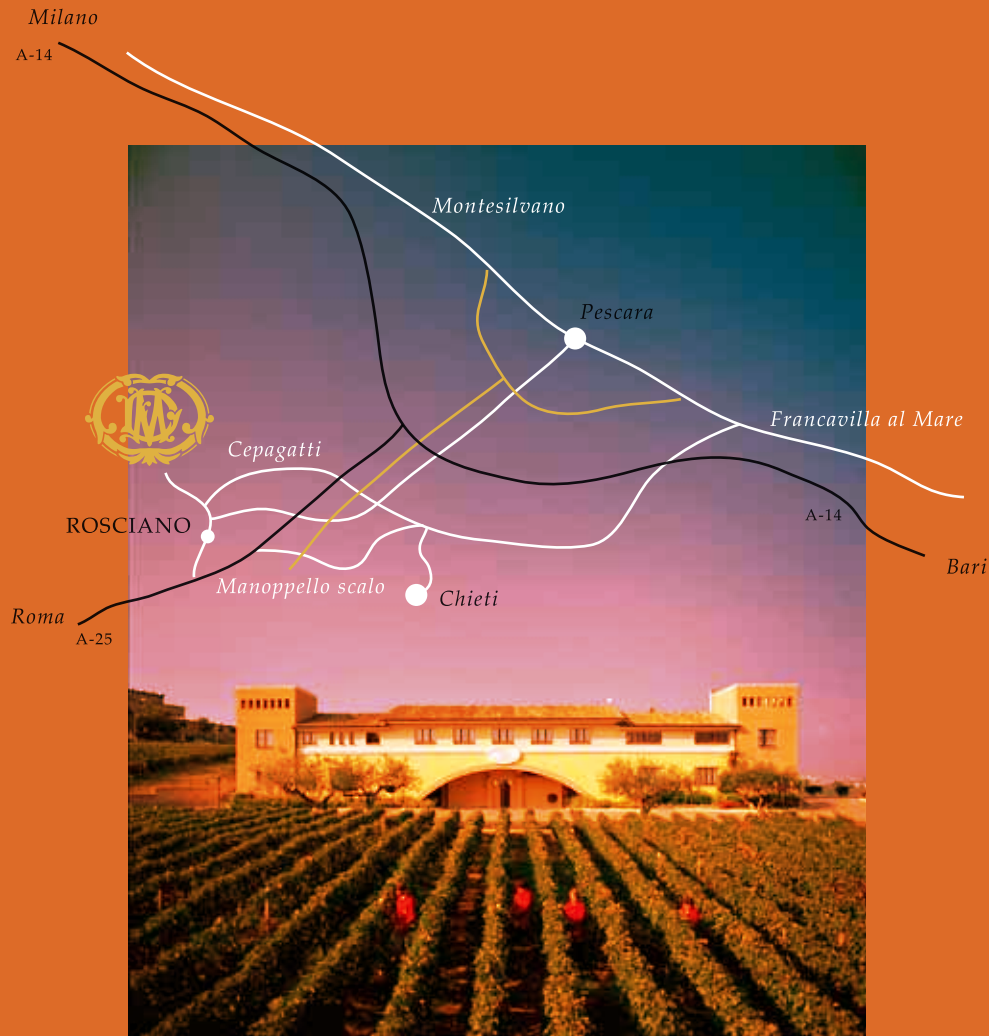
Azienda Marramiero s.r.l.
65010 Rosciano (PE) Abruzzo - Italia
Villa S. Giovanni - C.da S. Andrea, 1
Tel. 085 8505766 Fax 085 8505318



WWW.MARRAMIERO.IT



INCONTRIAMO CI



IN MARRAMIERO

Dante Marramiero è stato il fondatore dell'attuale cantina, reinterpretando in chiave moderna la secolare tradizione contadina presente nel luogo.



Soffiano e alitano i venti portatori dei sentori del mare dannunziano, dei monti aspri descritti da Ignazio Silone e degli odori selvarici del più grande sistema di aree protette d'Europa: I Parchi d'Abruzzo.

LA NATURA È DENTRO OGNI NOSTRO VINO

Dante Marramiero, reinterpretando the century-old farming traditions of this place, founded the present winery. The winds blow carrying the taste of the sea, quoted by the poet Gabriele D'Annunzio, the flavours of the harsh mountains, described by the writer Ignazio Silone, and the wild smell coming from the largest reserved region in Europe: the Abruzzo Park area.



PASSATO E FUTURO

Tutto alla vista sembra condurre alla casa avita nel cuore dei filari, su un cocuzzolo a 270 m, fra profondi pendii ad est e dolci declivi a sud/ sud-est.

Il mare a vista ed i 3000 m del Gran Sasso sono davanti agli occhi.

TANTI MICROCLIMI. UN UNICO SITO

Everything seems to lead towards the native house located in the heart of the vineyards, upon the top of a hill at 270 m above sea level, between deep steepes to the east and gentle slopes to the south/ south-east. The sea and the Gran Sasso mountain (3000 m high) are in front of you.



Ogni scelta è frutto del connubio tra l'amore per la terra e l'attenzione per il progresso, l'attaccamento al lavoro e lo sprigionarsi dell'arte, il rispetto dei più antichi processi di vinificazione e l'utilizzo delle più moderne tecnologie.

SONO IL NOSTRO PRESENTE

Each of our choices: the devotion to work and the birth of art, the respect for the most ancient wine-making processes, and the use of the most modern techniques, is the result of our love for the land and care for progress.



BUIO E SILENZIO

Il sonno e la tranquillità contribuiscono a costruire il carattere di un vino. Noi lasciamo riposare in botte sia i nostri rossi che alcune varietà di bianchi.

I NOSTRI VINI RIPOSANO BENE

Rest and stillness stimulate the wine character to grow better. We let quietly age in barrels all our red wines and several of our whites.



MIGLIORE GARANZIA

Anche quest'anno impiantiamo una nuova coltura a filare. I nuovi impianti riproducono i sistemi originari caratterizzati da particolare fittezza delle viti che vanno da 5000 a 7000 per ettaro.

Per quanto riguarda le varietà sono state affiancate al trebbiano e al montepulciano d'Abruzzo 50 vitigni di varietà fra autoctone e internazionali.

NON SMETTERE MAI DI CRESCERE

Again, this year we will plant a new vineyard, that will reproduce the original ones, characterised by the particular thickness from 5000 to 7000 vines per hectare. Regarding the grape varieties, beside the trebbiano and the montepulciano d'Abruzzo grapes, fifty new vines varieties, between local and international, have been planted.



Delle famiglie patriarcali preserviamo il rispetto, i ruoli, l'affetto e la sincera passione e con orgoglio vi presentiamo i nostri figli:

I VINI

We jealously preserve the respect, the rules, the affection and the sincere passion of patriarchal families and we are proud to present you our offspring: our wines.





DANTE MARRAMIERO

Tra il Gran Sasso ed il mare, nella Masseria Sant'Andrea sulle Colline Pescaresi nasce il "Dante Marramiero" da ceppi di oltre 40 anni tra i quali i nostri vignaioli operano un'attenta selezione dei grappoli già nel periodo dell'invaieratura per arrivare ad un omogeneo ed ottimale stato di maturazione.

Si affina per 120 mesi, di cui 24 in tino, 24 in piccole botti nuove di 5 diversi tipi di rovere e 72 mesi in bottiglia.

È di color rubino intenso, vivo e profondo con accenni di sfumature granata; profumi persistenti, ampi e complessi, che esprimono note di frutta, spezie e fiori.

Al palato si presenta con un ingresso potente e al contempo delicato, ricco, di durevole sensazione e di intrigante originalità. Al retrogusto esprime le armonie olfattive su toni di confetture. È un vino di gustosa complessità che invoglia ad un ripetuto assaggio. La sua grande morbidezza e ricchezza di tannini lo rendono ideale per i primi piatti a base di tartufo e funghi, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Si raccomanda di versarlo in decanter e farlo riposare fino a portarlo gradatamente ad una temperatura di servizio di 17°/20°C. Gradazione alcolica 14,5% vol.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Between the Gran Sasso and the sea, in the Masseria Sant'Andrea on the Pescara Hills, "Dante Marramiero" is produced from vine stocks of over 40 years old and thanks to a carefully grape selection made during the veraison time, to ensure a uniform and perfect ripening. The wine is aged for 120 months: 24 of which in casks, 24 in new smaller casks of 5 different oak varieties and 72 months in the bottle. The colour is bright ruby red, lively and deep with garnet nuances. Persistent, ample and complex fragrances express hints of fruit, spices and flowers to the nose. To the palate, the wine is immediately powerful and at the same time delicate; rich and with a long-lasting, intriguing and original. (togliere flavoue) The aftertaste denotes olfactory harmonies on jam tones. That wine flavour complexity is an invitation to repeat the tasting. The pleasant softness and the richness of tannins make it as the ideal wine to combine with truffle and mushroom first courses, red meat, game, ripe cheese and charcuterie. It is suggested to pour the wine into a decanter and let it rest until it reach the drinking temperature of 17°/20°C. before serving it. Alcohol content 14.5%.



MARRAMIERO

Da un vitigno selezionato di notevole elevatura per struttura e corposità nasce Inferi, imbottigliato in quantità limitata. L'invecchiamento per almeno 14/18 mesi in bottri di rovere francese e di slavonia ed il successivo affinamento in bottiglia ne completano la maturazione. Il suo colore rosso rubino carico con riflessi granata, i suoi profumi intensi e varietali con note vanigliate, il suo sapore persistente, caldo, corposo ed armonico lo rendono un vino disrinto e carismatico allo stesso tempo. Potere gustarne appieno le qualità abbinandolo a primi piatti a base di tartufo, a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e salumi, alla temperatura di 18°/20°C. Gradazione alcolica 14% vol.

INFERI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

From a selected vine of great importance in structure and full-bodied, comes Inferi, produced in limited quantities. The ageing of at least 14/18 months in French and Slavonies oak casks and the following refinement in the bottle complete its maturity. Its ruby red colour with dark red sparkling reflections, its intense and vanilla speckled fragrance, its persistent, warm, rich and harmonious taste make it at the same time a distinguished and a leading wine. You can completely appreciate its qualities matching it with pasta, with mushrooms and truffles, with beef and game, with mature cheese, salami and ham, at the ideal temperature of 18°/20°C. Alcohol content 14%.





MARRAMIERO

Questo vino nasce in una zona particolarmente vocata delle colline Pescaresi, dove le basse rese di uva per ettaro non sono il frutto di alcuna forzatura: è il terreno stesso che, per sua natura, conferisce uno straordinario equilibrio al vigneto, facendo sì che ogni grappolo racchiuda in sé una straordinaria concentrazione di qualità. Nasce così un vino che sa esprimere la forza, il carattere e la tipicità del vitigno Montepulciano d'Abruzzo. Il colore è rosso rubino intenso e profondo con sfumature violacee. Al naso si apre con una straordinaria ampiezza di profumi perfettamente maturi e concentratissimi. Un fruttato suadente ed armonioso che offre sentori di prugna, dattero e fico. Il tutto fuso con fine note speziate. Al palato rispecchia tutta la schiettezza del Montepulciano d'Abruzzo ed evidenzia tannini potenti, polposità e lunga persistenza. L'abbinamento gastronomico ideale è quello con le carni arrosto ed i formaggi. Da servire alla temperatura di 18°/20°C. Gradazione alcolica 14% vol.

INCANTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

This wine is made in a very favourable area on the Pescara hills. The low yield per hectare is not the result of forcing. The nature of the soil gives the vineyard exceptional balance: hence the extraordinary quality concentration of each bunch of grapes. This is how this strong and elegant wine is made. The wine expresses a ruby-red colour with purple shades and offers a wide range of ripe and concentrated fragrances, a smooth and harmonious fruity fragrance, with plum, date and fig hints, all combined with herbs. To the palate it is powerful and persistent, full-bodied with elegant tannins. It is the perfect match for grilled meat and cheese. Serve at a temperature 18°/20°C. Alcohol content 14%.



MARRAMIERO

La fermentazione ed il lungo affinamento in piccole botti di rovere sono la particolarità di questo vino bianco, prodotto in quantità limitata. Il suo aroma è ampio ed intenso con accenni agrumati e speziati, il suo colore è giallo luminoso. Al palato è sapido, equilibrato e di ottima struttura e persistenza. Lo si può assaporare al meglio se abbinato a pietanze a base di pesce, frutti di mare, crostacei, ad altri piatti con salse delicate ed a formaggi freschi e leggeri. Consigliamo di servirlo alla temperatura di 14°/16°C. Gradazione alcolica 14% vol.

ALTARE TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Produced in limited quantities, the particularities of this white wine are the controlled fermentation and the long refinement in oak barrels. Its flavour is abounding, intense and with a reminiscence of citrus fruit and spices, its colour is luminous yellow. On the palate it is vigorous, equilibrated, well blended and long lasting. It can be better appreciated if served with seafood, crustaceans, all other dishes with delicate sauces, and fresh and light cheese. The ideal temperature to drink is 14°/16°C. Alcohol content 14%.





MARRAMIERO

Solo dopo un'attenta selezione dei vitigni ed un'adeguata maturazione degli acini sulla pianta, viene raccolta l'uva da cui nasce Anima. Il suo colore è giallo paglierino luminoso, il suo profumo è persistente, fruttato ed intenso ed il sapore è sapido, equilibrato, armonico con richiami alla frutta matura. Sugeriamo di servirlo con antipasti, primi piatti delicati anche a base di pesce e con zuppe di pesce, alla temperatura di 10°/12°C. Gradazione alcolica 13,50% vol.

ANIMA TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Only after an accurate selection of the vines and a proper ripening of the grape berries, the grapes producing Anima are picked up. It has a luminous straw yellow colour, a persistent, fruity and intense fragrance, a vigorous, equilibrated, harmonious flavour reminding of ripe fruits. It is recommended with appetizers, with delicately sauced pasta and fish soup, at the ideal temperature of 10°/12°C. Alcohol content 13,5%.





MARRAMIERO

Antiche cerimonie si celebravano in due momenti dell'anno, in autunno ed in primavera, e rappresentavano il riposo ed il risveglio perenne della natura nella campagna, la "Celebrazione della Vita" la cui forza e rinascita sono riflesse nella spiga di grano.

La ciclicità e la rigenerazione sono riti di passaggio che sanciscono i momenti essenziali della vita come quello della transumanza durante il quale le greggi si spostavano, per l'antica strada del tratturo, dalle zone collinari e montane verso i litorali marini nella stagione invernale e per il tragitto opposto in quella estiva cibandosi dell'uva "pecorino".

Così questo nostro vino, il pecorino, conserva il colore del biondo grano, giallo aureo, e riflessi scintillanti.

Il suo profumo è caratteristico e deciso con suadenti essenze di frutta anche tropicale, mango, melone, pompelmo e singolari sfumature speziate e gusto pieno, armonioso, sapido e di lunga persistenza.

Consigliato per accompagnare antipasti delicati, primi piatti con salse bianche, anche a base di pesce, alla temperatura di 10°/12°C.

Gradazione alcolica 13,00% vol.

ABRUZZO PECORINO DOC SUPERIORE

Ancient rites were celebrated twice a year, in Autumn and in Spring. These rites symbolized the cyclic and never-ending quietness and awakening of nature in the countryside: "The Celebration of Life", where strength and revival are reflected in the ear of wheat. Cyclicity and regeneration are rites of passage that confirm the essential moments of life like the transhumance, when the flocks of sheep moved, from the hills and mountain areas towards the littoral zones in wintertime and returned back along the same route in summer time, eating "pecorino" grapes. In the same way, our wine, the "pecorino" preserves the colour of blond wheat, golden with bright reflections. Its fragrance is distinctive and based on persuasive essences of fruits even tropical, such as mango, melon, grapefruit and particular spicy nuances. Full and harmonious taste of long persistence. Suggested to go with delicate appetizers, first courses with white sauce even of fish; to be served at the temperature of 10/12°. Alcohol content 13%.



MARRAMIERO

Origina da piccoli grappoli di chardonnay, raccolti manualmente in un vigneto che negli anni ha raggiunto il giusto equilibrio per produrre uve di grande concentrazione. È fermentato in piccole botti di rovere dove, per un lungo periodo rimane per arricchire il suo complesso affinamento. Il colore è giallo dorato intenso e brillante, all'olfatto si presenta elegante e concentrato con sentori di frutta matura e candita, miele d'acacia, cera d'api, fico e datteri. L'ampiezza dei suoi profumi continua con delicate note di fiori gialli che si fondono a finissime nuances speziate di cannella, chiodi di garofano, zenzero e rosa passita. In bocca è caldo e suadente, estremamente equilibrato e di lunga persistenza. Trova il suo ideale abbinamento con piatti importanti a base di pesce e pteranze delicate a base di carne. Ottimo con formaggi stagionati accompagnati da miele amaro o marmellata di rosa canina. Gradevole anche nel dopo pasto con dolci a pasta secca. Consigliamo di servirlo alla temperatura di 14°/16°C. Gradazione alcolica 14,5% vol.

PUNTA DI COLLE CHARDONNAY COLLINE PESCARESI IGT

This wine originates from small chardonnay grapes picked up by hand in a vineyard that, as years went by, has reached the perfect balance and produce grapes with a high concentration. This wine ferments in small oak barrels, where it remains for a long time in order to enrich its complex refinement. Its colour is a brilliant and intense golden yellow. It has an elegant and concentrated fragrance with nuances of ripe and candied fruits, acacia honey, beeswax, figs and dates. The abundance of its scent embraces delicate notes of yellow flowers blending with spicy nuances of cinnamon, clove, ginger and faded rose. On the palate, it is warm and winning, extremely balanced and long lasting. It links perfectly with a main seafood course and delicate meat dishes. It is also excellent with ripe cheeses, matched with amber-coloured honey or dog rose jam. You can appreciate it even after dinner with short pastries. Serve it at 14°/16°C temperature. Alcohol content 14,5%.



MARRAMIERO

Dalla volontà di continuare a riscoprire il legame con le proprie radici nasce questo vino che prende il nome da una antica misura, sessanta passi è la larghezza del tratturo che attraversa i nostri vigneti. Un vino delicatissimo dal colore giallo paglierino tenue con dei riflessi verdolini, i profumi sono fruttati con sottilissime note floreali, il sapore decisamente asciutto, fresco e vivace.

Si abbina a minestre, carni bianche, antipasti e piatti a base di pesce ma ottimo anche come aperitivo. Si raccomanda di conservarlo ad una temperatura di 14°/16°C e di servirlo ad una temperatura di 10°/12°C.

Gradazione alcolica 11% vol.

SESSANTA PASSI PECORINO COLLINE PESCARESI IGP

"Sessanta Passi" takes birth because of our will to continue to discover the link with our own roots. The name comes from an ancient unit of measurement: "Sessanta Passi", means sixty steps, and it is the width of the mule-track which cross our vineyards. It is a very refined wines. The colour is light golden yellow with greenish nuances, the scent is fruity and subtly floral and the taste is fresh, fruity and lively. It matches perfectly with appetizers, soups, white meat and fish dishes; it is excellent as an aperitif too. We suggest to preserve it at a temperature of 14°/16°C. and to serve it at 10°/12°C.

Alcohol content 11% vol.





D A M A

In vigneti di diversa esposizione maturano le uve da cui origina il nostro Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. *Dama*. Il suo colore è rosso rubino intenso con lievi sfumature granata, ha buona persistenza olfattiva con richiami alla liquirizia.

È ricco, armonico e pieno al palato. È di facile abbinamento, e si sposa perfettamente con gli arrostiti, con le carni rosse in umido, con i salumi ed i formaggi, alla temperatura di 18°/20°C. Gradazione alcolica 13,5% vol.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

The selecting grapes producing our Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. *Dama* ripen in different, variously exposed vineyards. Its colour is ruby red intense with some dark red nuances, it has a good olfactory persistence tending to liquorice flavour. It is rich and harmonious on the palate. It can be served with everything, but it links perfectly with roasted and stewed meat, with salami, ham and cheese, at the ideal temperature of 18°/20°C. Alcohol content 13,5%.

Da uve bianche con acini rotondi nasce il Trebbiano d.o.c. *Dama* con il suo colore giallo paglierino tenue, dai delicati riflessi verdognoli. Il suo profumo è fiorito, sottile e fruttato ed il sapore

gradevolmente asciutto e fresco. Si abbina a qualunque pietanza. Consigliamo di gustarlo con piatti a base di pesce, alla temperatura di 10°/12°C. Gradazione alcolica 12% vol.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

The Trebbiano d.o.c. *Dama* originates from white grapes with round berries. It has a straw yellow colour with greenish reflections, a flowered, pervasive and fruity fragrance, and a pleasantly dry and fresh taste. We suggest enjoying it with fish, at the ideal temperature of 10°/12°C. Alcohol content 12%.

Le uve montepulciano vinificate con un limitato contatto del mosto con le bucce, danno vita al Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo d.o.c. *Dama*. Il colore è rosso ciliegia tenue, limpido e brillante, il profumo è persistente e

fruttato, il sapore rotondo, asciutto e gradevole. Ottimo da servire con minestre, primi piatti asciutti o pietanze a base di carne alla temperatura di 12°/14°C. Gradazione alcolica 12,5% vol.

CERASUOLO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano grapes vinificared with a limited contact of the must with the skins originate the Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo d.o.c. *Dama*. Its colour is soft cherry-red, bright and brilliant, its fragrance is persistent and fruity, its taste is round, dry and pleasant. Excellent to serve with soups, pasta or meat courses, at the ideal temperature of 12°/14°C. Alcohol content 12,5%.



MARRAMIERO

Dal profondo amore di una famiglia per la propria terra e per il vino, nasce lo spumante Marramiero Brut. Una particolare dedizione ed una sapiente esperienza accompagnano ogni momento della spumentazione. Dalla selezione delle uve per il vino base, chardonnay e pinot nero, alla scelta dei lieviti per la rifermentazione in bottiglia; dal controllo della temperatura, che permette al processo di

fermentazione di prolungarsi tanto da ottenere un perlage fine e persistente, a quello della maturazione in bottiglia, dove lo spumante, per almeno tre lunghi anni, a contatto con i lieviti, acquisisce il caratteristico bouquet ricco di complessi profumi e matura persistenti sapori che lo rendono adatto ad ogni pietanza ed ideale per ogni occasione.

Da servire preferibilmente a 6°/8°C.

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Marramiero Brut spumante is the splendid result of one family's love for the land and its wines. All the stages of spumante making are looked after with special care, skill and experience. That attention starts from the selection of the grapes for the basic wine, chardonnay and pinot noir, to the choice of yeasts for in-bottle re-fermenting; from heat-control, which allows the fermentation process to continue in a way to obtain a refined, lingering perlage; to the ageing in bottles. Here the spumante rests for at least three years together with yeast, and here it takes on its distinctive bouquet, redolent of sophisticated aromas and lingering flavours which make this wine an ideal partner for any dish and a pleasure to serve whenever.

Serve at a temperature of 6°/8°C.

Dopo la pluriennale esperienza vissuta con il Marramiero Brut e la maturazione dei vigneti coltivati a Pinot Nero, la passione ci ha spinto a confrontarci con un metodo classico Rosé. Solo dopo un lungo e paziente lavoro e 36 mesi di permanenza sui lieviti riusciamo ad ottenere quelle caratteristiche di eccellenza da noi prefissarci per

iniziare la commercializzazione del nostro Rosé. Il suo colore rosa pallido con riflessi cristallini, il suo finissimo perlage, il bouquet ricco di profumi, maturi, persistenti e pieni di complessità lo rendono unico ed adatto ad ogni occasione.

Si raccomanda di servirlo ad una temperatura di 6°/8°C.

SPUMANTE ROSÉ METODO CLASSICO

After the pluriannual experience with the Marramiero Brut, and with the ageing of our pinot noir vineyards, our passion pushed us to compare us with a classical method rosé production. Only after a long and strength work and 36 months on selected yeasts, we have obtained all the characteristics of excellence we pre-establish to begin our "Rosé" marketing. With its delicate pink colour with brilliant reflexes, with its refined velvety "perlage" and its bouquet rich on ripe flavours. With its persistence and complexity the Marramiero Rosé is unique and it can be tasted in every occasion. We suggest to serve it at the temperature of 6°/8°C.



DANTE MARRAMIERO

L'arte della distillazione è una tecnica antica che da sempre ci ha affascinati. Per la nostra grappa Dante Marramiero volevamo cercare un Maestro artigiano della distillazione che condividesse la nostra passione per il lavoro sempre volta alla ricerca della perfezione.

L'incontro con Carlo Gobetti è stato illuminante; degustando i suoi distillati abbiamo capito che eravamo di fronte ad un maestro che ha fatto dell'eccellenza un suo stile di vita, per cui solo a lui potevamo affidare le vinacce estratte dal nostro vino "Dante Marramiero".

Le vinacce, dopo una lunga macerazione, conservano tutte le caratteristiche per ottenere un distillato di superiore elevatura; l'utilizzo di una tecnica di distillazione discontinua bagnomaria a bassa gradazione alcolica (da 55% a 65%), consente di estrarre tutti gli aromi e la concentrazione necessaria per poterla degustare a tuttograd, senza risultare aggressiva. Tutti i profumi e gli aromi sono stati ottenuti per sola distillazione senza l'aggiunta di essenze aromatiche e di acqua distillata.

ACQUAVITE DI VINACCIA DI UVA MONTEPULCIANO

The art of distilling is an ancient knack that has always fascinated us. This is the reason why we wanted to find a real master in distilling to share with him our passion for hard work and our searching for perfection. The first meeting with Carlo Gobetti was enlightening: by tasting his distilling products we understood, we were in presence of a real master, who made of excellence the reason of his life. We knew, he was the only one to whom entrust the marc of our wine "Dante Marramiero". After a long maceration that marc preserves all the characteristics to obtain a distilling product of superior quality. The distilling process takes place in a classic bain-marie cauldron, that gives a finished product with a low alcohol level (from 55% to max. 65% alc./vol.). This fact allows the product to have all the flavours and the right concentration to be tasted at the raw proof, without being aggressive. All the aromatic components have been obtained through the distillations process. No fragrances have been added.



I NOSTRI GRANDI FORMATI

Bottiglia Jeroboam da 3 litri
 Bottiglia Mathusalem da 6 litri
 Bottiglia Balthasar da 12 litri
 Bottiglia Salomon da 18 litri
 Bottiglia Bordeaux bottle da 27 litri

OUR SPECIAL SIZE BOTTLES

Jeroboam 3 litre bottle
 Mathusalem 6 litre bottle
 Balthasar 12 litre bottle
 Salomon 18 litre bottle
 Bordeaux 27 litre bottle



MARRAMIERO

La passione per il cibo e per l'arte culinaria ci ha da sempre spinto a cercare ed ottenere il meglio dalla nostra terra.

"L'olio", un elemento fondamentale della nostra dieta mediterranea, al quale siamo profondamente legati, riesce ad esaltare i sapori e i profumi di tutte le nostre tradizioni gastronomiche. Abbiamo incominciato a coltivarne la passione insieme ad un nostro amico e conterraneo, oggi riconosciuto al massimo livello internazionale come esperto di analisi sensoriale degli oli vergini ed insieme a lui abbiamo selezionato il terreno, le varietà da impiantare, le pratiche e le tecniche colturali che vengono tutte svolte manualmente come la nostra tradizione ci ha insegnato. La lavorazione finale per l'ottenimento dell'olio extra vergine d'oliva è fatta con le tecnologie più innovative che ci permettono di conservare al massimo quello che la nostra terra con tanta generosità ci ha donato.

E dopo anni di duro lavoro e di attenzioni abbiamo ottenuto un olio extra vergine d'oliva di superiore elevatura che ci consente di portare in tutto il mondo i sapori e gli odori della nostra terra. Il suo colore verde con riflessi gialli; i suoi profumi sono complessi ed armoniosi con note fruttate, la delicata intensità della mandorla, note erbacee, sentori di carciofo e di fiori bianchi e gialli che solo all'inizio di maggio la leggera brezza che arriva dal mare sugli erbai bagnati ancora dalla rugiada del mattino ci fa odorare nei nostri campi. Alla complessa eleganza olfattiva si accompagnano le sue leggere note di amaro e piccante che contribuiscono a dargli equilibrio e raffinatezza.

Il nostro "olio" extra vergine d'oliva si esalta su bruschette, insalate, zuppe di legumi, piatti a base di pesce, e su tutti i piatti della nostra tradizione che necessitano di avere un tocco di raffinatezza ed eleganza.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Our passion for high quality food and for the cooking art has always pushed us to search and obtain the best from our land. "L'Olio", the extra virgin olive oil, is a fundamental element of the Mediterranean diet and we are "tried up" with it because it exalts taste and flavours of our gastronomic tradition. We started to cultivate that passion together with a fellow countryman, that is today one of the best international experts of extra virgin olive oil sensorial analysis. Together with him, we selected soil, olive varieties and also the cultivation practices and techniques, which are all made by hand, following the traditional experience. The final process, to obtain the extra virgin olive oil, is made thanks to the most innovative technology, that allows us to maintain at best the fruits that our earth has generously given to us. After several years of hard work and care, we have obtained a superior Extra Virgin Olive Oil, that will be the witness of taste and flavour of our land all over the world. The colour is green with yellow reflexes. The aroma is complex and harmonious thanks to the fruit nuance of delicate almond, and to various herbaceous tones of artichoke and of some special white and yellow flowers, that we can smell at the beginning of May, in the early morning, when the dew wets our fields and the breeze come from the seaside. In addition to this olfactory multi-sided elegance, at the palate you can perceive some fine spicy and bitter hints, that contribute to give a touch of refinement and balance. Our "Olio" extra vergine di oliva, is excellent to prepare the "bruschetta". It is ideal to salads, pea, bean and vegetable soup, fish dishes, and to give to all the traditional dishes a touch of elegance.



BENVENUTI

