

ABRUZZO

CULTIVAR PRINCIPALI/MAIN VARIETIES

Dritta, Gentile di Chieti, Intosso

CULTIVAR MINORI/MINOR VARIETIES

Carpinetana, Cucco, Tocolana, Tortiglione



MANGIARE/EAT

+Tosto Gastro-Bottega

Atri (TE) • p.zza Duomo, 3 • tel. 324 0842071

Arca • Alba Adriatica (TE) • v.le G. Mazzini, 109 • tel. 0861 714647

La Bandiera • Civitella Casanova (PE)

c.da Pastini, 4 • tel. 085 845219

Caldora Punta Vallevò • Rocca San Giovanni (CH)

s.s. 16 Adriatica Nord • loc. Vallevò • tel. 0872 609185

Osteria Corridore • L'Aquila

via Colleverde, 15 • loc. Pianola • tel. 0862 24561

COMPRIARE/SHOP

Enoteca Faieta

Montesilvano (PE) • via Vestina, 128 • tel. 085 4689428

H2no • L'Aquila • via Fontesecco, 18 • tel. 0862 581367

Le Sommelier

San Salvo (CH) • via Nino Bixio, 7a • tel. 339 1509425

Cascina Bruno

Elice (PE) | tel. 329 1289997

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.800

Olive grove Yes
Litres produced 2,800

AZIENDA. Grande è la passione di Francesco Bruno Rubini per il lavoro agricolo, tale da portarlo a gestire, a soli 29 anni, un'azienda di 15 ettari dedicati a 1.400 olivi e all'elicicoltura. Al resto ci pensa la sua mentalità imprenditoriale giovane e intraprendente. Si producono inoltre cosmetici a base di bava di lumaca, farina e pasta di grano Senatore Cappelli.

OIL MAKER. Francesco Bruno Rubini's passion for agricultural work is so great that at the age of just 29 he's already managing a 15-hectare property dedicated to 1,400 olive trees and snail farming. His young and enterprising mindset takes care of the rest. Snail-based cosmetics, flour and Senatore Cappelli wheat pasta are also produced.

GLI OLI

MAJIA MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, ortica, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, nettle, arugula, balsamic. Green, persistent.

ZEPHIRO MONOCULTIVAR LECCIO DEL CORNO

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Fava, piselli, asparago, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Broad bean, peas, asparagus, apple, pepper. Green, persistent.

RECTA MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, arugula. Green, persistent.

Agricola Colle Stelle

Loreto Aprutino (PE) | tel. 339 2171199

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.200

AZIENDA. I protagonisti di questa giovane realtà produttiva sono Domenica Sileo e Davide Carrara, che con passione e determinazione hanno deciso di intraprendere il percorso dell'agricoltura biodinamica nei circa 7 ettari di oliveto con 1.000 piante. Si produce anche vino.

Olive grove Yes
Litres produced 1,200

OIL MAKER. Domenica Sileo and Davide Carrara lead this young producer, bringing passion and determination to the work of managing their 7-hectare olive grove (1,000 trees) cultivated according to the principles of biodynamic agriculture. Wine is also produced.

GLI OLI

ALDEBARAN MONOCULTIVAR DRITTA BIO

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, noce, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, walnut, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

ALHENA BIO

CULTIVAR: LECCINO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass. Green, persistent.

RIGEL BIO

CULTIVAR: DRITTA, LECCINO, PENDOLINO, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, noce, mela, rucola. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, walnut, apple, arugula. Ripe, persistent.

Frantoio Timando De Juliis

Pianella (PE) | tel. 085 971400

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 50.000

AZIENDA. Nel 1972 Timando De Juliis ha iniziato l'attività agricola e oggi può contare su 50 ettari di oliveto (20 in affitto), su cui vivono oltre 11.500 piante. Oltre al pregiato extravergine si producono condimenti aromatizzati e paté di olive.

Olive grove Yes
Litres produced 50,000

OIL MAKER. Timando De Juliis began farming in 1972. Today he cultivates more than 11,500 olive trees (50 hectares, 20 of which are rented). In addition to prized extra virgin olive oil, flavored condiments and olive pâtés are all produced.

GLI OLI

MIGLIOR OLIO DOP/BEST PDO

REGINA DOP APRUTINO PESCARESE

CULTIVAR: DRITTA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Piselli, fava, asparago, lattuga, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Peas, broad bean, asparagus, lettuce, pepper, balsamic. Green, persistent.

DON SAVERIO DOP APRUTINO PESCARESE MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, walnut, pepper. Green, persistent.

TIMANDO

CULTIVAR: DRITTA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cardo, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cardoon, arugula, pepper. Green, persistent.

Giardini di Giulio

Tocco da Casauria (PE) | tel. 338 8259016

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.500

AZIENDA. Da tre generazioni la famiglia Di Giulio, oggi capitanata da Stefano, conduce questa splendida tenuta situata tra mare e collina. Si contano un migliaio di piante, tra cui molte secolari, disposte su 3,6 ettari a 350 metri di altitudine.

Olive grove Yes
Litres produced 2,500

OIL MAKER. The Di Giulio family, now represented by Stefano, have managed this splendid estate situated between the sea and the hills across three generations. About 1,000 trees, many of which go back a century or more, occupy 3.6 hectares at 350 metres elevation.

GLI OLI

MONOCULTIVAR TOCCOLANA BIO

CULTIVAR: TOCCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, noce, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, walnut, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR ASCOLANA BIO

CULTIVAR: ASCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR LECCINO BIO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Cardo, mela, suncino, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, apple, lamb's lettuce, pepper. Green, persistent.

Frantoio Oleario Giocondo

San Vito Chietino (CH) | tel. 347 1656911

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 10.000

AZIENDA. Nel cuore della costa dei Trabocchi si trova questo frantoio dalla storica gestione familiare attiva dal 1930 e ancora oggi tra le eccellenze della zona. Maria La Barba, la titolare, oltre all'impianto oleario gestisce anche le 1.000 piante su 3 ettari condotti in biologico e acquista altre olive nella zona.

Olive grove Yes
Litres produced 10,000

OIL MAKER. Frantoio Oleario Giocondo, active in the heart of the Trabocchi coast since 1930 and still among the area's most prominent producers, has a long history of family management. In addition to managing the oil mill, owner Maria La Barba cultivates 1,000 trees on 3 organic hectares. Olives are also sourced locally.



GLI OLI

SALSEDINE

CULTIVAR: GENTILE DI CHIETI, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Fava, piselli, peperone, rucola, lattuga, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Broad bean, peas, sweet pepper, arugula, lettuce, pepper. Green, persistent.

Guardiani Farchione

Tocco da Casauria (PE) | tel. 085 880509

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 6.100

AZIENDA. Dal 1974 la famiglia Guardiani Farchione gestisce questa rinomata realtà agricola storicamente vocata alla produzione vitivinicola. La produzione aziendale si completa con l'oliveto di 6.000 alberi distribuiti su 25 ettari, il tutto nel suggestivo borgo di Tocco da Casauria.

Olive grove Yes
Litres produced 6,100

OIL MAKER. The Guardiani Farchione family have managed this renowned estate, reputed for its wines, since 1974. The property also includes a 25-hectare olive grove (6,000 trees), all in the charming village of Tocco da Casauria.

Tenuta Mancini

Fossacesia (CH) | tel. 0872 607775

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 25.000

AZIENDA. A pochi chilometri dalla Costa dei Trabocchi si trova il frantoio dei fratelli Mancini, una realtà che, dal 2008, è apprezzata in tutta la zona e non solo. Oltre all'impianto oleario la proprietà comprende 6 ettari di oliveto dove sono ospitati 1.500 alberi. Si producono inoltre olive da tavola e passata di pomodoro.

Olive grove Yes
Litres produced 25,000

OIL MAKER. Based a few kilometers from Costa dei Trabocchi, the Mancini family's oil mill (Est. 2008) is appreciated throughout the area and beyond. In addition to an estate mill, the property includes 6 hectares of olive groves, where 1,500 trees are cultivated. Table olives and tomato purée is also produced.

GLI OLI

MONOCULTIVAR INTOSSO BIO

CULTIVAR: INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela, rucola, soncino, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, apple, arugula, lamb's lettuce, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR TOCCOLANA BIO

CULTIVAR: TOCCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, erbe aromatiche, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, aromatic herbs, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.

GLI OLI

DONNA LOLA

CULTIVAR: DRITTA, ITRANA, LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela, pepe. Verde.

TASTING. Tomato, apple, pepper. Green.

SUA MAESTÀ

CULTIVAR: PERANZANA, DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, fiori, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, flowers, apple. Ripe, persistent.



Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico

Casoli (CH) | tel. 0871 897457



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 26.000

Olive grove Yes
Litres produced 26,000

AZIENDA. La storia della famiglia Masciantonio inizia nel 1875 fino ad arrivare ai giorni nostri con Tommaso. Sulle dolci colline tra Casoli e Guardiagrele sono disseminati i 20 ettari olivetati (dal 2004 in pieno regime biologico) per un totale di 5.000 piante. Si producono, inoltre, eccellenti vini.

OIL MAKER. The story of Masciantonio family began in 1875 and has passed down today to Tommaso. Their 20 hectares of olive groves (5,000 trees) are scattered on the rolling hills between Casoli and Guardiagrele. The rest of production focuses on excellent wines.

GLI OLI

MIGLIOR FRUTTATO INTENSO/BEST INTENSE FRUITY

CROGNALE MONOCULTIVAR CROGNALEGGNO



CULTIVAR: CROGNALEGGNO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cipresso, mandorla, ortica, erba, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cypress, almond, nettle, grass, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR INTOSSO



CULTIVAR: INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.

DOP COLLINE TEATINE BIO



CULTIVAR: GENTILE DI CHIETI, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pinolo. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pine nut. Green, persistent.



Frantoio Mercurius

Penne (PE) | tel. 085 8279937



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 30.000

Olive grove Yes
Litres produced 30,000

AZIENDA. Il frantoio che Claudio Di Mercurio gestisce insieme ai suoi familiari è un punto di riferimento qualitativo per tutta la zona e la regione. Passione, esperienza e ostinazione sono gli elementi che trainano il lavoro in frantoio e nell'oliveto di circa 5.000 piante (di cui 1.800 secolari).

OIL MAKER. The oil mill managed by Claudio Di Mercurio and his family is a touchstone for the territory and region in general. Passion, experience and determination are the elements that drive their work, both when it comes to pressing the olives and cultivating their 5,000 trees.

GLI OLI

NINFA BIO



CULTIVAR: CASTIGLIONESE, INTOSSO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Fiori, erbe aromatiche, lattuga, mela, pepe, balsamico. Verde.

TASTING. Flowers, aromatic herbs, lettuce, apple, pepper, balsamic. Green.

ERBACIUS BIO



CULTIVAR: PICHOLINE, FRANTOIO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

VESTA DOP APRUTINO PESCARESE BIO



CULTIVAR: DRITTA, CASTIGLIONESE, CARBONCELLA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, mandorla, mela. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, almond, apple. Green, persistent.

Occhiocupo

Città Sant'Angelo (PE) | tel. 348 3215815

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.500

Olive grove Yes
Litres produced 3,500

AZIENDA. Ai piedi del borgo di Città Sant'Angelo trova il suo spazio la proprietà di Fabio Occhiocupo. Qui l'azienda si sviluppa su poco più di 8 ettari dedicati all'oliveto che comprende oltre un migliaio di alberi di varietà autoctone.

OIL MAKER. Fabio Occhiocupo's estate is based at the foot of the village of Città Sant'Angelo. Here just over 8 hectares of groves are cultivated, about 1,000 trees (all local olive varieties).

GLI OLI

OLIO SAPIENS

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO, LECCINO, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Piselli, fava, asparago, rucola, lattuga, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Peas, broad bean, asparagus, arugula, lettuce, balsamic. Green, persistent.



SENES MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, erba, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, grass, arugula. Green, persistent.



Frantoio Olearius

Cupello (CH) | tel. 0873 317674

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 15.000

Olive grove Yes
Litres produced 15,000

AZIENDA. Filomena Tenaglia gestisce con passione ed esperienza questa pregevole realtà nata nel 1967 per volontà del padre. Oggi l'azienda conta 45 ettari, di cui 37 dedicati all'oliveto che conta 7.000 alberi. A completare la produzione oli aromatizzati, sottoli, olive in salamoia e per le festività il panettolio.

OIL MAKER. Filomena Tenaglia brings passion and experience to her work of managing Frantoio Olearius, a commendable producer founded by her father 1967. Today the estate spans 45 hectares, 37 of which are dedicated to olive groves (7,000 trees). Flavor-infused oils, bottled vegetables, olives in brine and panettolio (a holiday special) are also produced.

GLI OLI

POLERCIA

CULTIVAR: BELLA DI SPAGNA, PERANZANA, LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, fava, piselli, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, broad bean, peas, pepper. Green, persistent.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: CERASUOLA, GENTILE DI CHIETI, NOCIARA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, carciofo, cardo. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, artichoke, cardoon. Green, persistent.



MAGNA OLEUM

CULTIVAR: ASCOLANA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Tomato, apple. Ripe, persistent.



Marina Palusci

Pianella (PE) | tel. 339 2285185

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 58.800

AZIENDA. Massimiliano d'Addario, figlio di Marina Palusci, è il giovane imprenditore che gestisce questa bella proprietà da 4 generazioni a conduzione familiare. Gli oliveti aziendali si estendono per 48 ettari con 18mila piante quasi interamente in biodinamica. Si producono anche vini naturali e pasta.

Olive grove Yes
Litres produced 58,800

OIL MAKER. Young entrepreneur Massimiliano d'Addario (son of Marina Palusci) oversees an estate that's been in his family for 4 generations. 48 hectares of olive groves host 18,000 trees. Natural wines and pasta are also produced.

GLI OLI

L'UOMO DI FERRO MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, pepper, balsamic. Green, persistent.

I OIL MONOCULTIVAR INTOSSO

CULTIVAR: INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pepper. Green, persistent.

OLIOMANIA COUPAGE BIO

CULTIVAR: DRITTA, MAURINO, FRANTOIO, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, almond. Ripe, persistent.

Sant'Eustachio

Tocco da Casauria (PE) | tel. 328 1642938

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.500

AZIENDA. La valorizzazione del patrimonio varietale locale è da sempre uno dei punti fermi di questa azienda agricola gestita con passione dalla famiglia Di Giulio, a cominciare dalla cultivar simbolo di questo territorio: la Toccolana. La proprietà si sviluppa su circa 6 ettari dove vivono un migliaio di olivi disposti su pendii terrazzati.

Olive grove Yes
Litres produced 2,500

OIL MAKER. Promoting the attributes of local olive species (starting with Toccolana, the region's iconic cultivar) has always been one of the cornerstones of Sant'Eustachio, a farm passionately managed by the Di Giulio family. The property spans approximately 6 hectares, with some 1,000 olive trees arranged across terraced slopes.

GLI OLI

MONOCULTIVAR TOCCOLANA

CULTIVAR: TOCCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, walnut, pepper. Green, persistent.

523

CULTIVAR: TOCCOLANA, LECCIO DEL CORNO, PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, pepper. Green, persistent.

Tenuta Sant'Ilario

Pineto (TE) | fraz. Borgo Santa Maria | tel. 085 9492089

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 23.000

AZIENDA. Sono circa 9.000 le piante sui 10 ettari di oliveto che Roberto Cerquitelli e Laila Colancecco portano avanti da anni insieme alla loro azienda che hanno fatto crescere in qualità e offerta. Si produce extravergine anche in spray e in crema e conserve.

Olive grove Yes
Litres produced 23,000

OIL MAKER. Roberto Cerquitelli and Laila Colancecco's 10 hectares of olive groves host some 9,000 trees. For years the pair have been growing their business, both in terms of product range and quality. They also produce extra virgin in sprays and creams, as well as preserves.



GLI OLI

ARGILLA

CULTIVAR: DRITTA, TORTIGLIONE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, pepper. Ripe, persistent.



Sapori della Majella

Casoli (CH) | tel. 0872 982836



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 40.000

AZIENDA. Storia quasi centenaria e strettamente legata al territorio per la tenuta di Domenico Imbastaro: 7 ettari di oliveto che ospitano 1.600 piante. Produzione in biologico anche di olio aromatizzato, ortaggi, legumi e cereali, birra agricola e aglio nero.

Olive grove Yes
Litres produced 40,000

OIL MAKER. Almost 100 years old, the history of the estate managed by Domenico Imbastaro is bound up closely with the territory. 7 hectares of olive groves host some 1,600 trees. They also produce infused oils, vegetables, pulses, grains, beer and black garlic, all organic.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CROGNALEGNO BIO

CULTIVAR: CROGNALEGNO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: GENTILE DI CHIETI, CROGNALEGNO, DRITTA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, lattuga, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, lettuce, apple, pepper. Ripe, persistent.





La Selvotta

Vasto (CH) | tel. 0873 801658



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 12.000

AZIENDA. La famiglia Sputore rappresenta una delle più significative realtà olearie della regione. Gli ettari dedicati all'olivo sono circa 18, in collina, con 3.700 piante di cui molte centenarie. L'azienda produce anche vini, cioccolato e sottoli.

Olive grove Yes
Litres produced 12,000

OIL MAKER. The Sputore family are among the region's most prominent oil producers. Some 18 hectares of hillside olive groves are home to 3,700 trees, many of which go centuries back. Wines, chocolate and bottled vegetables are also produced.

Skygreen

Nocchiano (PE) | tel. 348 3717017

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. La bella realtà di Fabio Conti è attiva dal 2015 in una zona da sempre vocata all'olivicultura come quella alle pendici della Majella. La proprietà si estende per 10 ettari di oliveto e ospita 1.000 piante. Il titolare, si occupa personalmente di tutte le fasi produttive e commerciali.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Active since 2015, Fabio Conti's Skygreen is based on the slopes of Majella, an area long appreciated by olive growers. The property spans 10 hectares — about 1,000 trees. The owner personally oversees all stages of production and sales.

OLIVA GROSSA MONOCULTIVAR BELLA DI CERIGNOLA



CULTIVAR: BELLA DI CERIGNOLA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Piselli, fava, asparago, lattuga, mela. Verde, persistente.

TASTING. Peas, broad bean, asparagus, lettuce, apple. Green, persistent.

ELECTUM



CULTIVAR: PERANZANA, GENTILE DI CHIETI
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, ortica, erba, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, nettle, grass, balsamic. Green, persistent.

DOP COLLINE TEATINE VASTESE



CULTIVAR: NEBBIO DI CHIETI, LECCINO, GENTILE DI CHIETI
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, apple. Ripe, persistent.

OLIO MUSINO MONOCULTIVAR ITRANA



CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple, arugula, balsamic. Green, persistent.

OLIO MUSINO MONOCULTIVAR FRANTOIO



CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

Terre di Varano

Catignano (PE) | tel. 340 5312978



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.900

AZIENDA. Nell'agro di Catignano, ai piedi della Majella e del Gran Sasso, nel 2003 prende vita l'azienda. Un territorio unico con un ecosistema invidiabile, a una altitudine media di 365 metri, che ospita 2.900 piante di cultivar autoctone in un'estensione di 11 ettari. Si producono anche vino e cereali.

Olive grove Yes
Litres produced 4,900

OIL MAKER. Founded in 2003, in Catignano, at the food of the Majella and Gran Sasso ranges. Situated at 365 meters elevation, it's a unique territory with an enviable ecosystem. The 11-hectare property hosts 2,900 trees of local olive cultivars. They also produce wine and cereals.



GLI OLI

MONOCULTIVAR CUCCO BIO

CULTIVAR: CUCCO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla. Verde.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond. Green.

Frantoio Tini

Castilenti (TE) | tel. 339 5969504



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. Comincia nel 1921 la storia di questo frantoio, con uno dei primi impianti della zona: una tradizione di famiglia che prosegue ancora oggi. Oggi è Vincenzo, figlio di Carmine, a guidare questa bella struttura immersa nelle splendide colline abruzzesi: un impianto oleario all'avanguardia e un centinaio di olivi.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. The story of Frantoio Tini, one of the first mills in the area, goes back to 1921 — and the family tradition continues today. Vincenzo, son of Carmine, now leads this lovely property, overseeing a cutting-edge mill and 100 trees immersed in the splendid hills of Abruzzo.

GLI OLI

CARAVAGGIO MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

TINTORETTO MONOCULTIVAR CASTIGLIONESE

CULTIVAR: CASTIGLIONESE
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, pinolo, mela. Verde.

TASTING. Artichoke, grass, pine nut, apple. Green.

MANTEGNA MONOCULTIVAR LECCIO DEL CORNO

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, apple, pepper. Ripe, persistent.

Tocco d'Italy

Tocco da Casauria (PE) | tel. 333 4612870

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 13.400

AZIENDA. La proprietà di Francesco Di Gregorio, con il prezioso supporto di Andrea Calloni, nasce dalla passione per la natura e l'attaccamento al territorio. L'azienda si sviluppa su 10 ettari dove sono ospitati un migliaio di olivi. La produzione si completa con una selezione di vini naturali.

Olive grove Yes
Litres produced 13,400

OIL MAKER. Francesco Di Gregorio's estate (made possible thanks to valuable support from Andrea Calloni) was founded out of a passion for nature and a bond with the territory. 10 hectares of land are home to about 1,000 trees. A selection of natural wines are also produced.

Ulivi Maior

Collecervino (PE) | tel. 349 7300323

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Una giovane realtà quella di Giampietro Mattiuzzo, che dal 2017 gestisce questa proprietà che comprende 9 ettari di oliveto dove sono ospitati 1.200 alberi di varietà autoctone e tipiche del centro Italia. Grande attenzione viene riposta nella raccolta e nelle fasi di lavorazione delle olive.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Giampietro Mattiuzzo has been managing this young producer since 2017. 9 hectares of olive groves (1,200 trees) host native varieties and those common to central Italy. Great attention is paid to the harvesting and processing of the olives.

GLI OLI

MORMAY MONOCULTIVAR TOCCOLANA BIO

CULTIVAR: TOCCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Cardo, noce, mandorla, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, walnut, almond, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

MORMAY MONOCULTIVAR LECCINO BIO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, cardo, mela, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, cardoon, apple, arugula, pepper. Green, persistent.

GLI OLI

DOP APRUTINO PESCARESE MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, cardo, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Grass, cardoon, arugula. Green, persistent.

Agro Alimentare Valle Trigno

Celenza sul Trigno (CH) | loc. La Fara | tel. 0873 958374

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Nella seconda metà degli anni '90 Antonio Tamburro prende le redini della proprietà agricola appartenuta ai nonni. Oggi la produzione si articola tra l'extravergine, ottenuto grazie agli 800 olivi su 4 ettari, e la pasta da grano Senatore Cappelli. Tutto rigorosamente in regime biologico.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Antonio Tamburro took over the reins of his grandparents' farm in the late 1990s. Today they produce extra virgin olive oil, pressed from the drupes of 800 olive trees on 4 hectares of land, and Senatore Cappelli wheat pasta. All their products are strictly organic.



GLI OLI

9932 MONOCULTIVAR RUMIGNANA BIO

CULTIVAR: RUMIGNANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, erba, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, grass, apple, pepper. Ripe, persistent.

I Vignali

Torre de' Passeri (PE) | tel. 328 7975453

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. "Giovane" realtà agricola gestita con passione e tenacia da Alessandro Ciarlo, che segue le coltivazioni personalmente in ogni loro fase. Oltre a produrre vino, qui si fa anche olio extravergine d'oliva, ricavato da circa 2,5 ettari di oliveto in cui sono a dimora 850 piante.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. This "young" farm is managed with passion and tenacity by Alessandro Ciarlo, who personally oversees cultivation of his crops. In addition to making wine, he presses extra virgin olive oil from the drupes of 850 olive trees (about 2.5 hectares of land).

GLI OLI

RAMO D'ORO BIO

CULTIVAR: LECCINO, ASCOLANA TENERA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, lattuga. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, lettuce. Green.