

Azienda Agricola **F.lli Vartuli** s.n.c.



*da tre generazioni lavoriamo per trovare
il giusto connubio tra tradizione e innovazione...*

R.Vartuli

*For three generations we work
to find the right balance between tradition and innovation...*

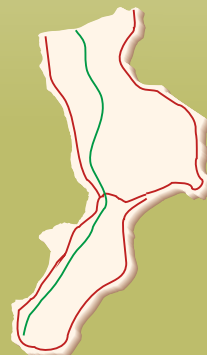


Coltiviamo tradizioni

Società Agricola F.lli Vartuli

Via Oleifici - 89832 Acquaro (VV)

www.agricolavartuli.com





...la nostra storia

Storia L'azienda Vartuli nasce negli anni "80" dall'acquisto da parte dei Sig.ri Gabriele e Michele Vartuli del fondo Baronia, esteso circa ha 40, hanno fatto seguito gli acquisti di proprietà limitrofe (C:da Umbro, Pronia ed altri) tutti terreni preposseduti da antiche famiglie Nobiliari discendenti diretti dei Normanni Conculbet, per arrivare ad oggi a disporre di ben oltre 100 Ha di Uliveti con oltre 8000 alberi secolari di Olivo. L'azienda è situata nel cuore delle colline dell'Altomesima, territorialmente confinante con lo spettacolare Parco Regionale delle Serre che vede come capoluogo naturale la Cittadina turistica di Serra San Bruno dove è presente l'antica Certosa fondata dal monaco Brunone da Colonia (San Bruno). L'azienda agricola si sviluppa ad un'altitudine che si attesta tra 300/500 mt slm, e gli uliveti, ricadono nei comuni di Acquaro, Dasà, Arena e Dinami in un'area collinare con suolo agricolo prettamente argilloso (clima tipicamente mediterraneo, estati calde ed inverni temperati e piovosi).

Produzione L'azienda è ad indirizzo Olivicolo, con produzione **BIOLOGICA** ed **ESTRAZIONE A FREDDO**. La quasi totalità della superficie olivicola aziendale è composta da una cultivar monovarietale autoctona denominata Ottobratica, lo stesso nome trae origine dal periodo ottimale per la raccolta, all'invaatura della drupa, che coincide con il mese autunnale di Ottobre. Le olive vengono totalmente destinate alla produzione di Olio Extra Vergine di Oliva. Gli uliveti, normalmente producono ad anni alterni ma, grazie ad attente e specifiche pratiche colturali e seguendo degli standard produttivi nel pieno rispetto dell'ambiente, si riesce ad ottenere una costante produttività in termini quantitativi e soprattutto qualitativi.

Confezionamento L'olio extra vergine di oliva, così ottenuto viene stoccato in idonei contenitori di acciaio inox chiusi ermeticamente e vi permane fintanto che avviene una decantazione naturale prima di essere confezionato. Il confezionamento ha luogo nella stessa azienda utilizzando un impianto di imbottigliamento. L'olio extra vergine di oliva, giunto a questo stadio è quindi pronto per essere destinato a svolgere il ruolo di prodotto "Principe" della cucina Mediterranea.

History: The Vartuli Company was born in the "1980's" purchased by Gabriele and Michele Vartuli from the Barony Fund, has extended in about 40, was followed by the neighboring property purchases (C: by Umbro, Pronia and others) preowned land to be direct descendants of the original families Noble Conculbet Normans, to arrive today to have well over 100 hectares of olive groves with over 8000 century old tree Olives. The company is located in the heart of dell'Altomesima hills, territorially adjacent to the spectacular Regional Park of the Serre which is seen as the natural capital of the tourist town of Serra San Bruno where there lies the ancient Charterhouse founded by Bruno monaco from Cologne (San Bruno). The farm grows at an altitude that ranges between 300-500 meters above sea level, and olive groves, fall in the municipalities of Acquaro, Dasà, Arena and Dinami in a hilly area with purely clay topsoil (typical Mediterranean climate, hot summers and temperate winters and rainy).

Production: The company successfully thrives in olive growing, and with the production of ORGANIC EXTRACTION IN COLD. Almost all of the company's olive-growing is composed of a single variety called autochthonous cultivars also known as Ottobratica, the same name derives from the optimal time for harvesting, the drupa veraison, which coincides with the autumn month of October. The olives are totally intended for the production of Extra Virgin Olive Oil. The olive groves, normally produce in alternate years but, thanks to careful and specific cultural practices and following production standards while protecting the environment, we can obtain a constant productivity in terms of quantity and above all quality.

Packaging: The extra virgin olive oil, thus obtained is stored in suitable stainless steel containers hermetically sealed and remains there as the Extra Virgin Olive Oil goes through its Natural course of Settling before being packaged. The packaging takes place in the same company using a bottling plant. The extra virgin olive oil, now at this stage is ready to be destined to play the role of product "Prince" of Mediterranean cuisine.



INFORMAZIONI OLII	EXTRA VERGINE	VERGINE
Fruttato all'olfatto	Medio	Molto delicato
Cultivar	Monovarietale Ottobratico	Monovarietale
Amaro e Piccante al gusto (Polifenoli/Vitami)	Medio	Basso
Estratto a Freddo	Si	Si
Non Filtrato	Si	Si
Acidità Oleica %	max 0,50%	max 1,00%
Colore	Verde	Dorato
Abbinamento cibi	Cibi poco saporiti e a crudo	Gastronomia e Fritture
Formato conf. in Lattina	--	5 lt
Formato conf. in Bottiglia	0,50 lt - 0,25 lt	--
Anno di produzione	Campagna olearia 2015	
Metodo di Lavorazione	Ciclo continuo bassa temperatura	
Mesi pref. consumo imbot.	18 mesi	18 mesi
Provenienza	100% italiana	100% italiana
Periodo di raccolta olive	ottobre/novembre	novembre
Conservazione in Silos inox	SI	SI
Analisi merceologica ACCREDIA	Conformità a quanto previsto dal reg. CE n. 2568/91 e succ. mod. Su richiesta verranno inviate analisi chimiche	