

VILLA PONTINA



DIMORA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN RESORT

OLIO.VILLAPONTINA.IT

L'OLIO

L'olio Villa Pontina è un'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine» a denominazione di origine protetta e possiede peculiarità e proprietà tipiche, dimostrate dai più importanti riconoscimenti nazionali ed internazionali di qualità risalenti al 1872, nonché dalle numerose documentazioni storiche esistenti, e dalle condizioni pedo-climatiche e varietali che lo rendono unico.

La specificità del prodotto infatti deriva sia dalle peculiarità del territorio sia, soprattutto, dalla cultivar «Itrana», che non ha altrove una così intensa diffusione.

Il clima è mite e favorevole alla pianta dell'olivo, i terreni delimitati nella zona di produzione sono montani o pedemontani e comprendono terreni con struttura da rocciosi ai ciottolosi o sciolti, addossati al sistema orografico dei monti: Lepini, Ausoni e Aurunci.

Gli oliveti sono caratterizzati da secoli dalla forte presenza della varietà «Itrana» che possiede una duplice attitudine e che conferisce al prodotto un carattere armonico, ed è diffusa nel Lazio, in special modo in provincia di Latina.

Tutti i fattori ambientali esposti sono singolarmente molto favorevoli alla produzione di olive in grado di produrre oli di alta qualità, ma particolarmente nel loro insieme si determina un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualificazione anche per la omogeneità dei suoi caratteri.





LA TENUTA

La tenuta di Villa Pontina, di proprietà della Famiglia Pontecorvi da quattro generazioni, è ubicata nel Comune di Sonnino, ai piedi dei Monti Lepini nella provincia di Latina, e domina la piana dell'Agro Pontino ed offre una spettacolare vista su su Sabaudia, sul Monte Circeo e sulle Isole Pontine.

Da sempre coltivata ad ulivo, la tenuta negli anni '50 del secolo scorso veniva bonificata con la costruzione di atterrazzamenti con muri a secco e conta oggi oltre 1.400 piante.

Il terreno roccioso di calcare e l'esposizione verso il mare almete clima mediterraneo, ne hanno fatto il luogo ideale per la crescita della cultivar Itrana.

Oltre alla coltivazione delle olive, all'interno della tenuta si coltivano ortaggi e verdure e il casino di campagna che agli inizi del '900 offriva ai viandanti la possibilità di proteggersi dalle intemperie, è oggi un elegante ed esclusivo agriturismo.

Listino 2009/2010

(tutti i prezzi sono al netto dell'IVA)

IN BOTTIGLIA

Bottiglia da 0,5 litri

Singola bottiglia 10,00 euro

Scatola da 6 bottiglie da 0,5 litri

Singola scatola 57,00 euro (3,0 litri complessivi)

Per ordini da 10 a 20 scatole
il costo a scatola è 51,00 euro.

Per ordini superiori alle 20 scatole,
il costo al litro è di 15,00 euro.

Bottiglia da 0,75 litri

Singola bottiglia 15,00 euro.

Scatola da 6 bottiglie da 0,75 litri

Singola scatola 84,00 euro (4,5 litri complessivi)

Per ordini da 10 a 20 scatole
il costo a scatola è 72,00 euro

Per ordini superiori alle 20 scatole,
il costo al litro è di 14,00 euro.



MONO
CULTIVAR
IATRANA

VILLA PONTINA



DIMORA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN RESORTS

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

OLIO
EXTRA VERGINE

COLLINE PONTINE
D.O.P.
DENOMINAZIONE
D'ORIGINE
PROTETTA

ANNATA 2009/2010

Listino 2009/2010

(tutti i prezzi sono al netto dell'IVA)

IN LATTA

Latta da 3 litri

Singola latta 54,00 euro.

Per ordini da 10 a 30 latte
il costo a latta è 42,00 euro.

Per ordini in latta superiori alle 30 latte,
il costo al litro è 10,00 euro.

Latta da 5 litri

Singola latta 80,00 euro.

Per ordini da 6 a 18 latte
il costo a latta è 60,00 euro.

Per ordini in latta superiori alle 18 latte
il costo al litro è 10,00 euro.

VILLA PONTINA



DIMORA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN RESORT

olio.villapontina.it
Via Carbonara SNC
04010 Sonnino (LT)

info@villapontina.it
+39.335.64.59.538