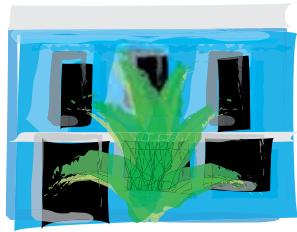


VILLA PONTINA



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA



IL NOSTRO 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.

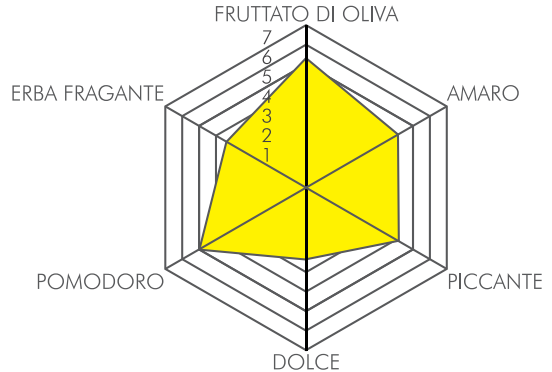
Tutti i fattori ambientali esposti sono singolarmente molto favorevoli alla produzione di olive in grado di produrre oli di alta qualità, ma particolarmente nel loro insieme si determina un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualificazione anche per la omogeneità dei suoi caratteri.



LE SUE CARATTERISTICHE

VALUTAZIONE
ORGANOLETTICA

FRUTTATO MEDIO



ANALISI CHIMICA

Acidità libera	0,26
Numero di perossidi	5,33
Composti fenolici totali	244
Acido Oleico	76,96

NOTE OLFATTO-GUSTATIVE E TATTILI

Morchia, Riscaldo	0
Muffa	0
Agro, avvinato, inacetito, acido	0
Metallico	0
Rancido	0
Altri attributi intollerabili	0
Fruttato	5,3
Amaro	4,1
Piccante	4,2
Pomodoro	5,0

COME LO PRODUCIAMO

La coltivazione delle olive, l'estrazione e l'imbottigliamento avvengono nell'ambito della zona di produzione per evitare che lo scuotimento dovuto al trasporto, gli sbalzi di temperatura e l'arieggiamento alterino le caratteristiche tipiche del nostro olio e ne compromettano la qualità.

Il nostro olio viene prodotto senza alcun uso di coadiuvanti chimici, biologici e meccanici.

L'estrazione avviene esclusivamente attraverso processi meccanici e fisici leali atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti.

Le olive sono sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee ed ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita, garantendo così la tracciabilità dell'olio.

La nostra azienda è assoggettata al controllo del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione "Denominazione di origine protetta Colline Pontine" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con D.M. del 25 Marzo 2010.

Il nostro olio viene proposto in bottiglie di vetro e latte di diversi formati.





LA NOSTRA 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 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.





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

info@villapontina.it
+39.339.36.60.382