



ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI



ENIO OTTAVIANI

VINI E VIGNETI



ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI



Davide / Marco / Massimo / Milena

Siamo produttori di vino e amiamo la tavola e il territorio in cui viviamo. La convivialità per noi è un'insieme dei prodotti migliori che esaltano il vivere bene e l'accoglienza di un luogo. Da questo pensiero e dalla passione per il bello che ci circonda abbiamo dato vita a questo progetto dell'olio extravergine.

Enio Ottaviani - nostro nonno - fonda l'azienda agricola, circa sessanta anni fa. Siamo a San Giovanni in Marignano in Emilia Romagna. Un'azienda di famiglia, in continuo sviluppo, di generazione in generazione. Nel tempo abbiamo creato un'intera filiera produttiva con gli agricoltori del luogo.

Siamo dediti al lavoro in vigna e in cantina, condividiamo con i nostri ospiti i frutti della nostra terra. **Facciamo vino per gli amici, perché la condivisione è un valore inestimabile e il vino è l'espressione massima della gioia a tavola.** Davide è il nostro winemaker, amante della vigna e della cantina. Milena, l'anima femminile dell'amministrazione, dalla cortesia alla precisione, perché l'attenzione è un valore tra i più importanti, quando fai vino per gli amici. Marco si occupa di logistica, dall'organizzazione alla consegna. Massimo è il responsabile commerciale Italia ed estero, il nostro globetrotter. **Esportiamo in 30 paesi nel mondo e raccontiamo il gusto della Romagna.**



ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI







Siamo a Montefiore Conca, a 400 metri sul livello del mare, a pochi km da Cattolica. C'è un giardino che guarda il mare, sembra di essere in un paradiso collinare. Qui si trovano gli ulivi di Valerio. In un Borgo antico, dal sapore di altri tempi, 15 ettari con 2500 piante di ulivi, quasi tutti secolari.

La coltivazione è biologica.

Le cultivar sono: Correggiolo, Leccino e Frantoio. La raccolta avviene con brucatura manuale; la molitura avviene entro poche ore della raccolta così da ottenere un olio migliore dal punto di vista gustativo e olfattivo, evitando così l'ossidazione del prodotto.

Dal **Correggiolo** si ottiene un olio extravergine fruttato medio, il gusto è equilibrato, con un sentore leggermente piccante e un retrogusto di mandorla e carciofo. Questo ulivo ha origine fiorentina. Dal **Leccino** si ottiene un **olio molto equilibrato**, con sentori di amaro, piccante, e mandorla. È diffuso su tutto il territorio italiano ma ha origine fiorentina. Dal **Frantoio** si ottiene un olio fruttato medio, è il cultivar più diffuso in Italia e nasce in Toscana.

Da questi tre cultivar ne esce un olio elegante, con una struttura complessa e toni di amaro e piccante.



Bottiglia di vetro:
lt.0,50



Origine olive:
100% olive Italiane



Varietà:
leccino, correggiolo, frantoio



Colore:
verde, giallo



Sapore:
Asciutto, corposo gradevolmente armonico



Aroma:
amaro e piccante



Retrogusto:
carciofo, mandorla



Filtrato:
sì, sempre con filtri nuovi



Produzione:
raccolta olive con invaiatura a 2/3 della maturazione, per garantire un prodotto fresco e di qualità migliore



Raccolta:
con brucatura manuale



Molitura:
c/o terzi con frantoio ultra innovativo



Caratteristiche:
molitura olive entro le 10 ore dal raccolto



Gramolatura:
in assenza di ossigeno o quasi



Estrazione:
ciclo continuo
decanter senza separatore finale



Stoccaggio:
in ambiente climatizzato in cisterna di acciaio inox con campana di azoto

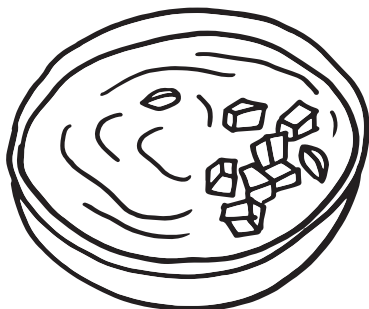
Nessun residuo di fitofarmaci proibiti dal regolamento dell'agricoltura Biologica



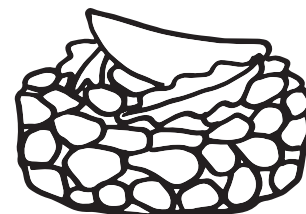
6 bottiglie



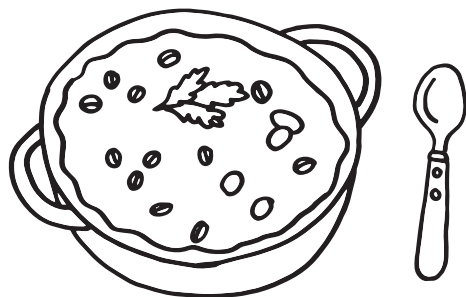
Abbinamento cibo olio



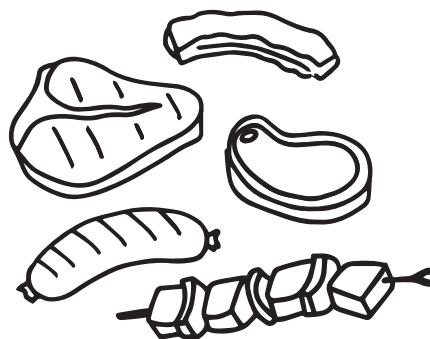
crema di verdura / minestrone



tartare di carne



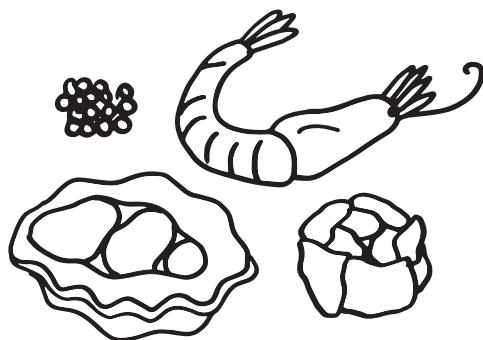
zuppe e brodetti



grigliata di carne



pesce al vapore



crudità di pesce



grigliata di pesce





ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*Yes, it's true, we are wine producers
and we love being at the table
as much as we love the territory
in which we live.*

*For us, conviviality is a mixture of the
best products which bring out the best
in living well and the hospitality
of a place. From this thought and from
the passion of beauty which surrounds
us we have given birth to the extra
virgin olive oil project.*



OLIO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

—
ORGANIC

ORGANIC



You can find us in Montefiore Conca, at 400m above sea level, just a few kilometres from Cattolica. There is a garden which overlooks the sea, it's like being in a little hilly paradise. This is where Valerio's olive trees are. In an ancient hamlet, a taste of long ago, 15 hectares with 2500 olive trees, of which almost all are centuries old. They are organically farmed; of Correggiolo and Leccino cultivar.

The pruning is manual; the milling is done within a few hours of the harvest in order to keep the acidity level of the olives low and to avoid oxidation of the oil.

From the **Correggiolo** cultivar, a fruity medium tasting extra virgin olive oil is the result, a balanced taste and a slightly spicy scent with an aftertaste of almond and artichoke. This olive comes from Florentine origins.

From the **Leccino** cultivar we get a very balanced oil, the taste is very balanced too, aromas of bitter, spicy, sweet and fruity with slight scent of almond. It's spread over the whole Italian territory but has Florentine origins. **Frantoio** is the most widely spread cultivar in Italy, born in Tuscany.

The oil presents itself elegantly, with a complex structure, and tones of bitter and spicy.



Bottle:
lt.0,50



Origin of the oil:
100% Italian



Variety:
leccino, correggiolo, frantoio



Colour:
green with yellow hints



Flavour:
dry with a pleasurable harmonious body



Scent:
bitter yet spicy



Aftertaste:
artichoke and almond



Filtered:
yes, always with new filters



Production:
olive harvest with veraison at 2/3
of ripening, to guarantee a fresh product
of the best quality



Work:
organic cultivation, hand picked



Olive milling:
c/o third parties with ultra-innovative olive mill



Features:
pressing of the olives within 10 hours of harvest



Pressing:
almost total absence of oxygen



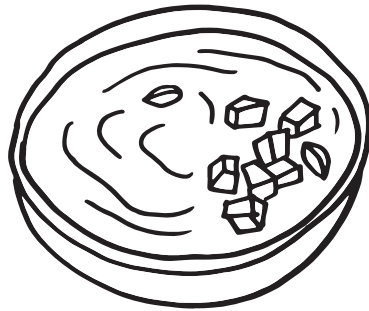
extraction:
a continuous cycle
decanter without final separator



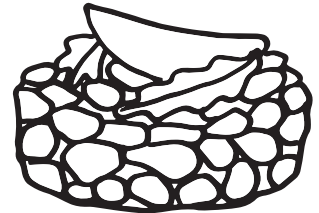
Storage:
in an air-conditioned environment in a
stainless steel tank with nitrogen bell jar

No residues of plant protection
products which are prohibited by the
Organic Agriculture regulation

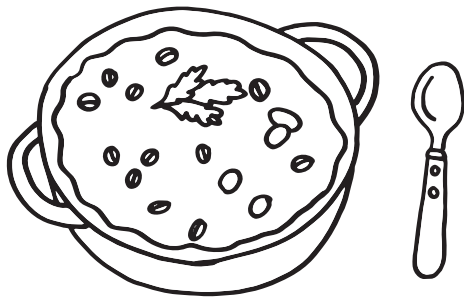
Pairing meals dishes with oil



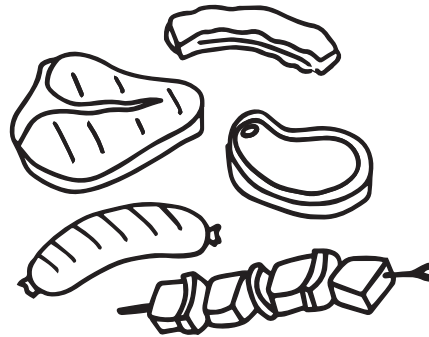
Creamy vegetable soup



Steak tartare



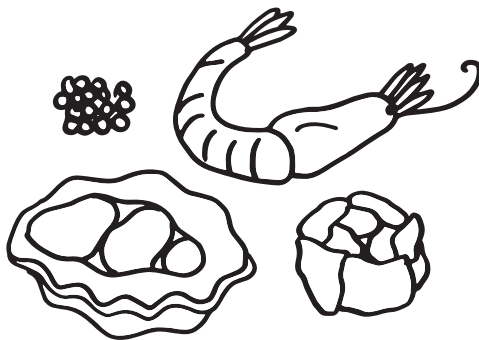
Mixed grain soup



Grilled meat



Steamed fish



Shashimi or raw fish



Grilled fish

**WE MAKE WINES
FOR FRIEND**



Soc. Agricola ENIO OTTAVIANI SS
Via Pian di Vaglia, 17
47832 San Clemente (RN) ITALIA

Tel. (+39) 0541 952608
Fax (+39) 0541 838763
enio@enioottaviani.it



Enio Ottaviani Winery

enioottaviani.it