

BIBENDA 2017

HOME L'OLIO SFOGLIA PER REGIONE CERCA PRODUTTORE LEGENDA

ANTICA COMPAGNIA OLEARIA SARDA



Via Vittorio Emanuele II, 225 - 07041 Alghero SS

Vedi su Google Maps

Tel. 079 951597 - Fax 079 985430

www.anticacompagniaolearia.it - info@anticacompagniaolearia.it

Anno di fondazione: 1800

Proprietà: Antonio Gavino Fois

Oleologo: Antonio Gavino Fois

Agronomo: Alberto Vallero

Ettari totali di oliveti di proprietà: 13.50 + 160 in affitto

Frantoio di proprietà: sì

Frangere per terzi: sì

Vendita diretta: sì

Vendita per corrispondenza: sì

Vendita online: www.anticacompagniaolearia.it

Contatto per gli acquisti: direttamente in azienda

Sala per degustazioni olio: no

Visite all'azienda: su prenotazione rivolgersi a Antonio Gavino Fois

Come arrivarci: l'azienda si trova al centro della città di Alghero.

Storica azienda dell'olivicoltura sarda, l'Antica Compagnia Olearia Sarda fu fondata nella seconda metà dell'Ottocento e da allora rappresenta il punto di riferimento produttivo e qualitativo nel nord dell'isola, precisamente nell'areale di Alghero. Ben chiari i fattori della qualità: cultivar Bosana, varietà principale della zona; gestione ragionata della raccolta, con tempi differenti a seconda della tipologia di olio da realizzare; lavorazione a ciclo continuo nel frantoio di proprietà. L'olio, declinato in cinque etichette, è il frutto delle drupe delle oltre 20 mila piante (la media è intorno ai 300 anni) che dimorano su più di 170 ettari di oliveti, tra quelli di proprietà e quelli in affitto, tutti nel territorio intorno a Tornado ai prodotti, quattro etichette rappresentano tre differenti momenti di raccolta: Camp del Rey, quella precoce, Las Tanas e Figuera Oro avanzata. Un monocultivar Bosana Sardegna Dop completa un'offerta dalla qualità davvero eccellente.

TUTTI GLI OLI PRODOTTI DA: ANTICA COMPAGNIA OLEARIA SARDA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CAMP DEL REY

Oro verde luminoso. Incanta con un ventaglio olfattivo erbaceo-vegetale fatto di sentori delicati di rucola, ravanello, carciofo, ..

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VECCHIA LAS TANAS

Giallo oro dalle nuance verdi. Profumi freschi e delicati si esprimono in sensazioni olfattive dove gli aromi vegetali e fruttati ..

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SARDEGNA

Veste oro. Intenso il bagaglio olfattivo con note di carciofo, pomodoro, frutta secca, sedano ed erbe aromatiche. In bocca ha corpo ..

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LOGU

Colore paglierino di Naso avvolgente, la lattuga, salvia, preziosi ricordi di frutta ..

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FIGUERA

Oro compatto con riflessi verdi. Coinvolge con profumi di cardo, pomodoro verde, carciofo, mandorla e cenni di vaniglia. Bocca ..



Copyright © 2016 - Bibenda Editore Srl
R.E.A. 892555 | P.IVA e C.F. 05457551009



Indietro



Avanti