



## XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - EDIZIONE 2018

### *PROCLAMAZIONE DEI RISULTATI*

### *CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DEGLI OLI VINCITORI*

***PIETRO PAOLO ARCA - PRESIDENTE GIURIA***

***HANNO COLLABORATO: EFISIO SANNA - PIERGIORGIO SEDDA - VICE PRESIDENTI GIURIA***

***CLAUDIA CIGAGNA - GIORGIO PALA - PIERA BACCIU - VALERIA DERIU - SEGRETERIA ORGANIZZATIVA***

***SENEGHE - 06 MAGGIO 2018***



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

con il patrocinio di:

**mipaaf**

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

Il Comitato Montiferrù



Camera di Commercio  
Oristano

COMUNE DI SENEGHE



**Laore**  
Associazione  
dei produttori di oli d'oliva



**Agri**  
Associazione  
dei produttori di oli d'oliva



ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
CITTÀ DELL'OLIO



PROVINCIA DI ORISTANO

## Giuria Nazionale Sessione marzo 2018

<b>Pietro Paolo Arca</b>	<b>Presidente</b>
<b>Piergiorgio Sedda</b>	<b>V. Presidente</b>
<b>Efisio Sanna</b>	<b>V. Presidente</b>

### Componenti Giuria

- |                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| 1. <b>Barbara Alessandro</b>  | <b>Campania</b>   |
| 2. <b>Barbara Bartolacci</b>  | <b>Lazio</b>      |
| 3. <b>Domenico Castria</b>    | <b>Puglia</b>     |
| 4. <b>Giuseppe Congiu</b>     | <b>Sardegna</b>   |
| 5. <b>Federico Corda</b>      | <b>Sardegna</b>   |
| 6. <b>Giuseppe Giordano</b>   | <b>Calabria</b>   |
| 7. <b>Giovanni Lacertosa</b>  | <b>Basilicata</b> |
| 8. <b>Antonio Scacco</b>      | <b>Sicilia</b>    |
| 9. <b>Enzo Tesi</b>           | <b>Toscana</b>    |
| 10. <b>Palmerio Zoccheddu</b> | <b>Sardegna</b>   |



### Assistenza alla Giuria (CCIAA-Laore-Agris)

**Claudia Cigagna**

**Valeria Deriu**

**Giorgio Pala**

**Maria Piera Bacciu**

**Giovanni P. Marchinu**

**Luisa Carta**

**Giuseppe Orrù**

# Giuria Nazionale Sessione marzo 2018



CAMERA DI COMMERCIO  
ORISTANO



## Descrizione olio

### *Sensazioni olfattive e retroolfattive*

Intensità di percezione

fruttato di oliva \_\_\_\_\_

### *descrittori aromatici dell'oliva:*

erbaceo - foglia \_\_\_\_\_

carciofo - cardo \_\_\_\_\_

pomodoro \_\_\_\_\_

mela \_\_\_\_\_

mandorla \_\_\_\_\_

frutta matura \_\_\_\_\_

erbe officinali - floreale \_\_\_\_\_

### *Sensazioni gustativo-tattili*

amaro \_\_\_\_\_

piccante \_\_\_\_\_

### Valutazione qualitativa

percezione

fruttato di oliva \_\_\_\_\_

amaro \_\_\_\_\_

piccante \_\_\_\_\_

armonia \_\_\_\_\_



**Scheda di  
valutazione  
sensoriale  
a lettura  
informatizzata  
e gestione dati  
in tempo reale**



**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE N° 31**

**GRAN MENZIONI**



**GRAN MENZIONI**

REGIONE	AZIENDA	OLIO
Sardegna	Pinna Francesco	Shardana
Sardegna	Domenico Manca spa	San Giuliano - Monocultivar Bosana
Toscana	Azienda Agricola di Montepaldi srl	Villa Montepaldi
Toscana	Fattoria Altomena srl	Singolare Leccino
Toscana	Fattoria Ramerino soc. agr. Srl	Cultivar Moraiolo
Puglia	Az. Agr. Uliveto srl - Scisci	Grandi Oli Scisci - Peranzana
Toscana	La Ranocchiaia Soc. Agr. S.S.	Olio EVO DOP Chianti Classico
Sardegna	Masoni Becciu di Valentina Deidda	Ispiritu Sardu
Spagna	Molino Virgen de Fatima	Oleum Hispania - Pajarera
Sardegna	Giovanni Maria Nieddu	Terracuza
Lazio	De Parri Laura	Cerrosughero - DOP Canino

**GRAN MENZIONI**

REGIONE	AZIENDA	OLIO
Sardegna	Oleificio Demuru Paolo	Scerì
Sardegna	Giuseppe Puligheddu	Jumpadu - Bosana
Lazio	De Parri Laura	Cerrosughero - Maurino
Sardegna	Giovanni Maria Nieddu	Ozzastrera
Puglia	Donato Conserva	Mimì Ogliarola
Sardegna	Azienda Agricola Ledda Franco	S'Ard - Semidana
Puglia	Frantoio Galantino srl	DOP Terra di Bari - Castel del Monte
Puglia	Donato Conserva	Mimì Peranzana
Sardegna	Giuseppe Puligheddu	Jumpadu - Nera di Oliena
Toscana	Fattoria Altomena srl	Tradizionale

**GRAN MENZIONI**

REGIONE	AZIENDA	OLIO
Toscana	Soc. Agr. Fonte di Foiano	Fonte di Foiano Riflessi
Campania	Torretta srl	Favolosa
Puglia	Donato Conserva	Mimì Cima di Melfi
Spagna	Muela-Olives s.l.	Venta del Barón
Campania	Torretta srl	Teti
Puglia	Az. Agr. Uliveto srl - Scisci	Tenuta San Vincenzo
Puglia	Intini srl	Bio - Coratina
Toscana	Fattoria Ramerino soc. agr. Srl	Cultivar Frantoio
Toscana	Fattoria Altomena srl	Legno d'Olivo
Campania	Fattoria Ambrosio	Crux





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE N° 15**

**MENZIONI D'ONORE**



**MENTIONI D'ONORE**

REGIONE	AZIENDA	OLIO
SARDEGNA	Accademia Olearia srl	Il Monocultivar Semidana
SPAGNA	Knolive Oils s.l.	Hispasur Gold
SARDEGNA	Accademia Olearia srl	Fruttato Medio - Giuseppe Fois
PUGLIA	Monterisi Nicola	Cru di Coratina
LAZIO	Ranchino Eugenio	Poggio Amante
PUGLIA	Sabino Leone	Don Gioacchino DOP
PUGLIA	Donato Conserva	Mimì Nocellara

**MENTIONI D'ONORE**

REGIONE	AZIENDA	OLIO
UMBRIA	Az. Decimi di Segoloni Romina	Monocultivar Moraiolo
PUGLIA	Ciccolella Giuseppe	Coppadoro
TOSCANA	Soc. Agr. Fonte di Foiano	Fonte di Foiano Grand Cru
PUGLIA	De Carlo sas	L'Olio di Felice Garibaldi
TOSCANA	Fattoria Ramerino srl	Guadagnolo Primus
SARDEGNA	Su Molinu	Gariga - Birde
PUGLIA	Donato Conserva	Mimì Coratina
SARDEGNA	Az. Olivicola Cicito Puddu	Ghinavu



**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

# **PREMIAZIONE**

## **SEZIONE INTERNAZIONALI**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**3° CLASSIFICATO  
SEZIONE INTERNAZIONALI**



MONTIFERRÙ

XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018

# 3° CLASSIFICATO

## SEZIONE INTERNAZIONALI



**Almazaras** de la **Subbética**

EL VALOR DE UN PATRIMONIO

**PARQUEOLIVA SERIE ORO**

**ALMAZARAS DE LA SUBBETICA**

**CARCABUEY - CÓRDOBA - SPAGNA**



# PARQUEOLIVA SERIE ORO

## ALMAZARAS DE LA SUBBETICA

Informazioni aziendali  
Piante di olivo: 1.500.000  
Produzione annuale: 10,800 hL  
Attività: agricola con frantoio aziendale  
Tipo di frantoio: frangitore a martelli  
gramole chiuse  
decanter 2 fasi  
separatore finale  
Cultivar: **Hojiblanca 70% - Picuda 30%**

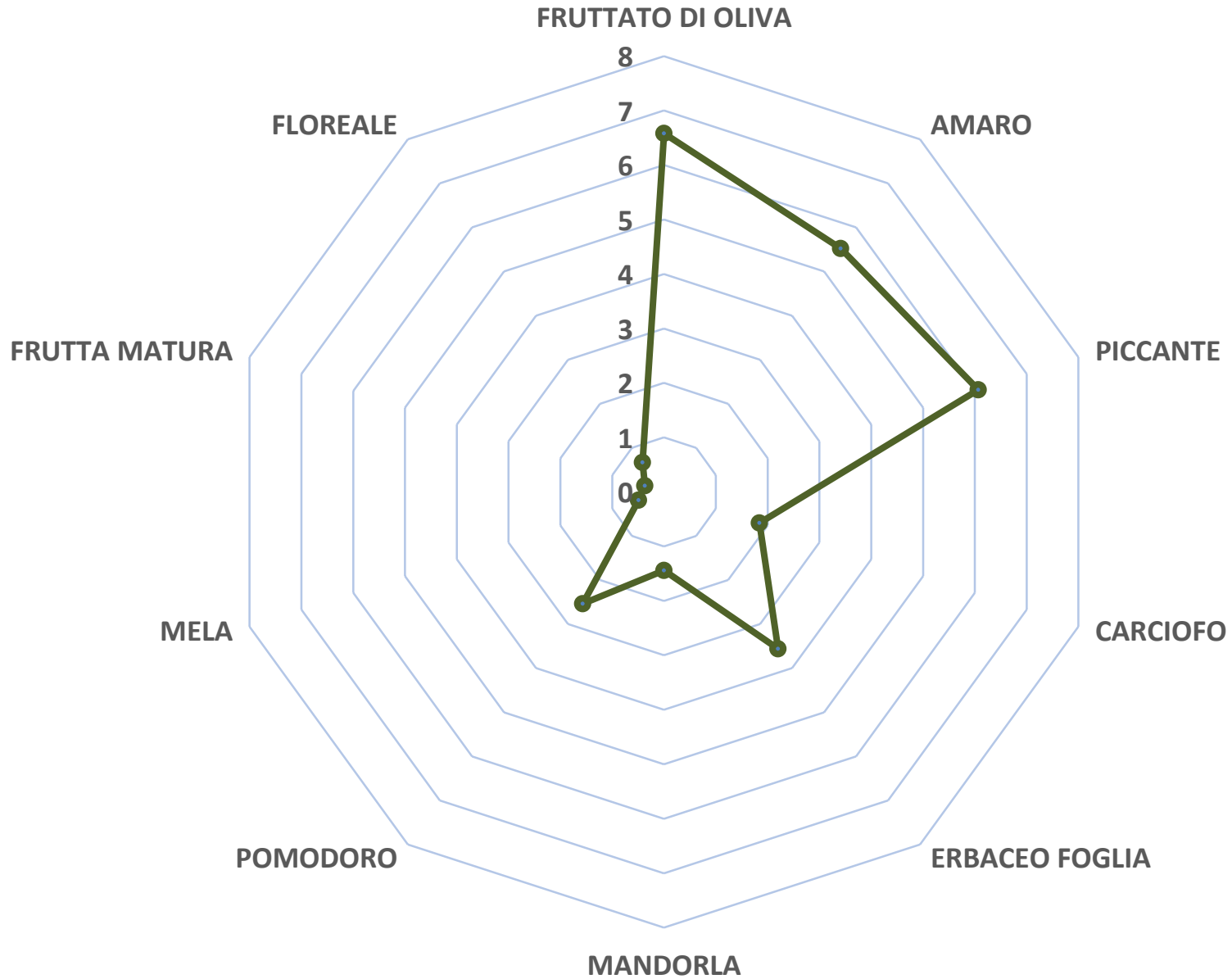


## PARQUEOLIVA SERIE ORO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,1</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>5,8</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,77</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,13</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>298</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>418</b>



# PARQUEOLIVA SERIE ORO - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**2° CLASSIFICATO  
SEZIONE INTERNAZIONALI**



**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**2° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE INTERNAZIONALI**

**Knolive**  
*To know. To taste. To live.*

**KNOLIVE EPICURE**

**KNOLIVE OILS SL**

**PRIEGO DE CORDOBA - CORDOBA - SPAGNA**

# KNOLIVE EPICURE

## KNOLIVE OILS SL



### Informazioni aziendali

Piante di olivo: 30,000

Produzione annuale: 3.000 HL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 3 fasi

separatore finale

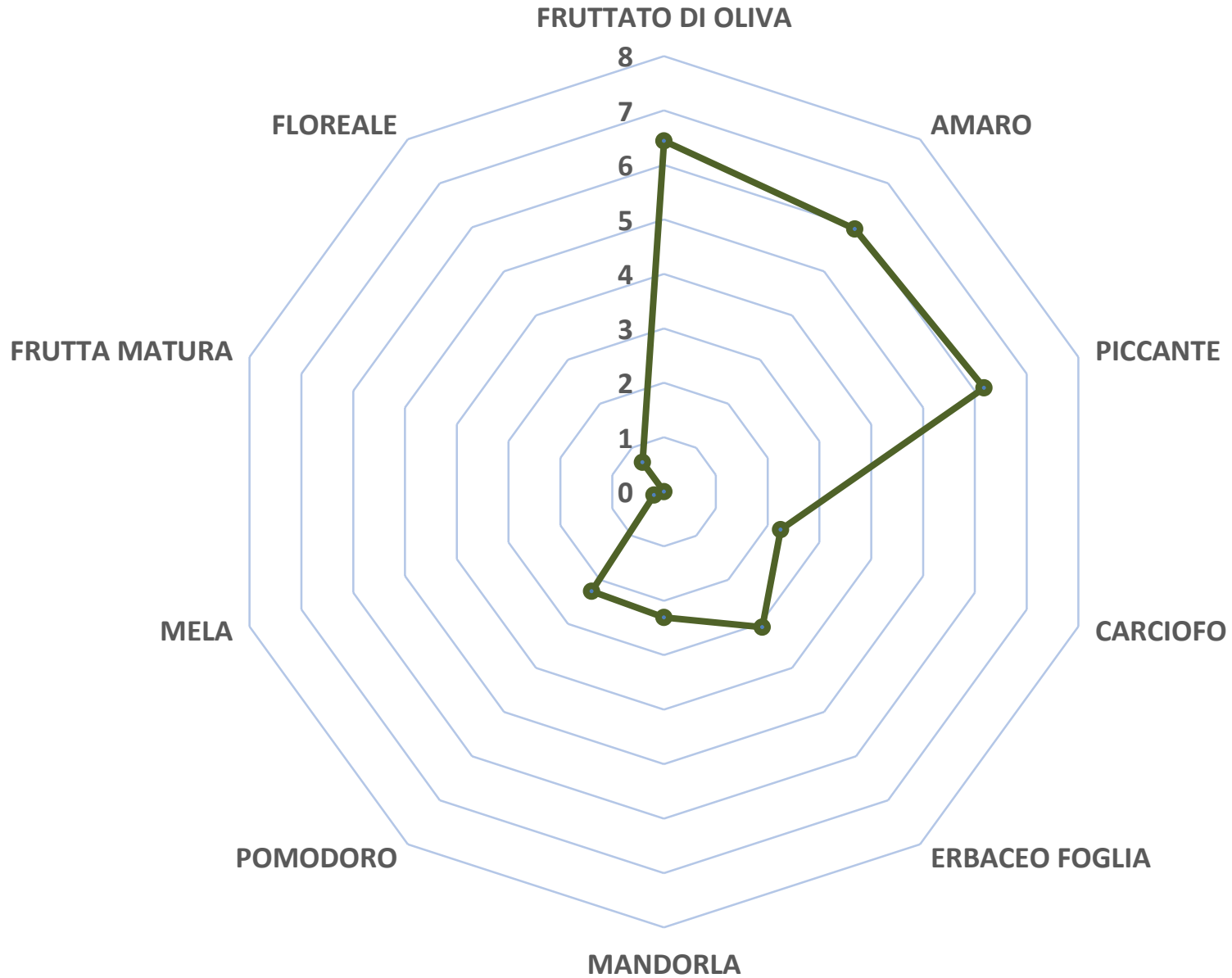
Cultivar: **Picuda, Hojiblanca**



## KNOLIVE EPICURE – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,03</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>5,8</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,79</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,15</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>464</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>341</b>

# KNOLIVE EPICURE - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**1° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE INTERNAZIONALI**





MONTIFERRÙ

**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

# **1° CLASSIFICATO**

## **SEZIONE INTERNAZIONALI**



**Almazaras de la Subbética**

EL VALOR DE UN PATRIMONIO

**RINCÒN DE LA SUBBETICA**

**ALMAZARAS DE LA SUBBETICA**

**CARCABUEY - CÓRDOBA - SPAGNA**



# RINCÓN DE LA SUBBÉTICA

## ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA



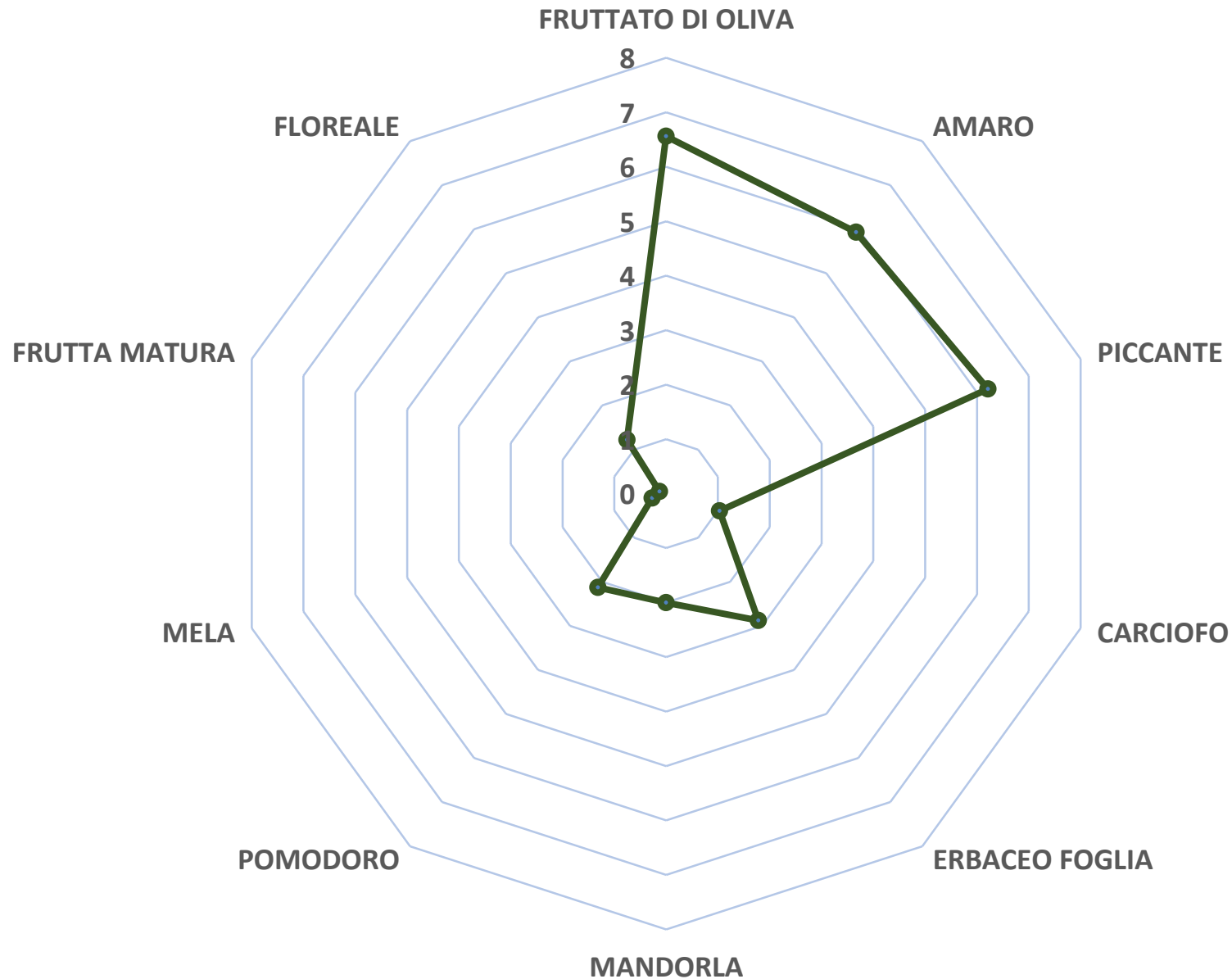
Informazioni aziendali  
Piante di olivo: 1.500.000  
Produzione annuale: 10,800 hL  
Attività: agricola con frantoio aziendale  
Tipo di frantoio: frangitore a martelli  
gramole chiuse  
decanter 2 fasi  
separatore finale  
Cultivar: Hojiblanca 70% - Picuda 30%



## RINCÒN DE LA SUBBETICA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,05</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>4,50</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,76</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,14</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>314</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>354</b>

# RINCÒN DE LA SUBBETICA - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

# **PREMIAZIONE**

## **CATEGORIE FRANTOIANI**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIO FRANTOIANI**  
**SEZIONE MONOCULTIVAR**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIO FRANTOIANI**  
**SEZIONE MONOCULTIVAR**

**RAVECE MONOVARIETALE**

**OLEIFICIO FAM SAS**

**VENTICANO (AV) - CAMPANIA**





# RAVECE MONOARIETALE

OLEIFICIO FAM SAS

Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 300 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio: frangitore a martelli  
gramole chiuse  
decanter 2 fasi  
separator finale

Cultivar: **Ravece Monovarietale**



Fam®

OLIO  
EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA

RAVECE  
monovarietale

PRODOTTO ITALIANO

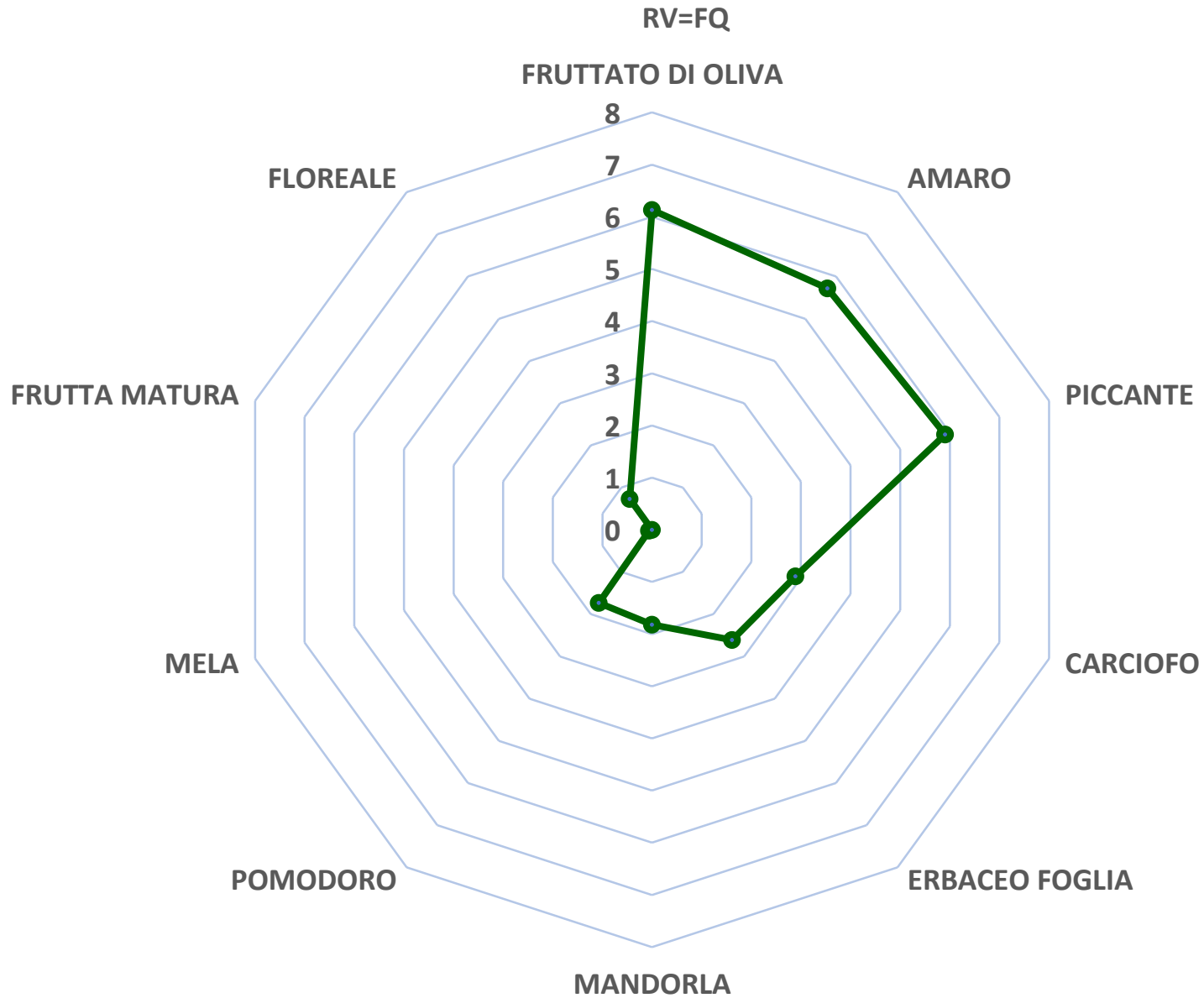


## RAVECE MONOVARIETALE – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,03</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>5,1</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,80</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,15</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>357</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>262</b>



# RAVECE MONOVARIETALE – ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIO FRANTOIANI**  
**SEZIONE DOP/IGP**





MONTIFERRÙ

**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

# **PREMIO FRANTOIANI**

## **SEZIONE DOP/IGP**



**PRIMO DOP**

**FRANTOI CUTRERA SRL**

**CHIARAMONTE GULFI (RG) - SICILIA**





# PRIMO DOP

## FRANTOI CUTRERA SRL

Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 1500 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio: frangitore a martelli  
gramole chiuse  
decanter 2 fasi  
separatore finale  
filtrazione

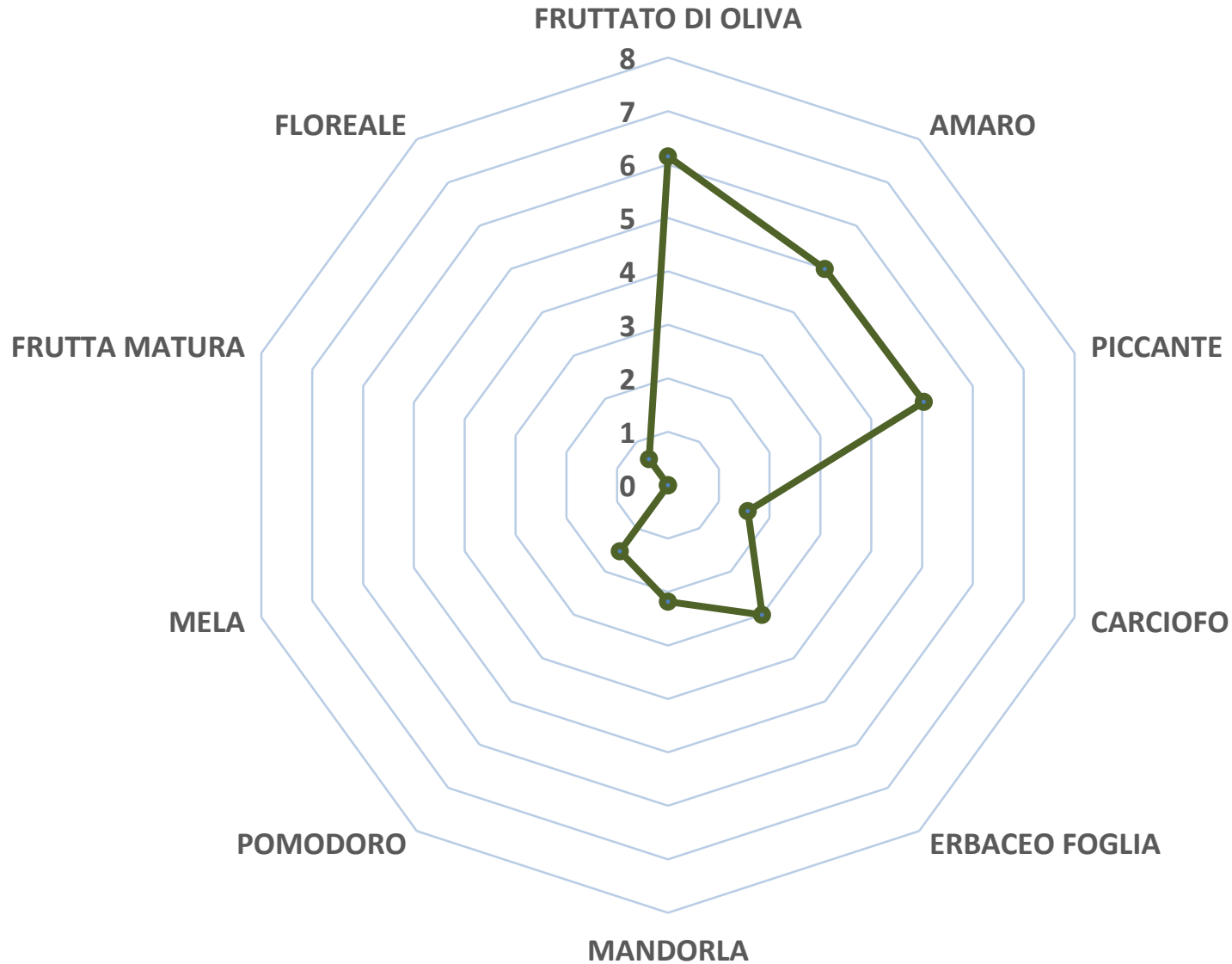
Cultivar: **Tonda Iblea - altre**



## PRIMO DOP – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,09</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>10,0</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,94</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,13</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>261</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>265</b>

# PRIMO DOP - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**SEZIONE PLURICULTIVAR**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**3° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE PLURICULTIVAR**







**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**3° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE PLURICULTIVAR**



**GARIGA RUJU**

**SU MOLINU**

**OTTANA (NU) - SARDEGNA**





# GARIGA RUJU

## SU MOLINU

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.000

Produzione annuale: 30 hl

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a coltelli  
gramole chiuse inertizzate  
decanter 2 fasi  
separatore finale  
filtrazione

Cultivar:

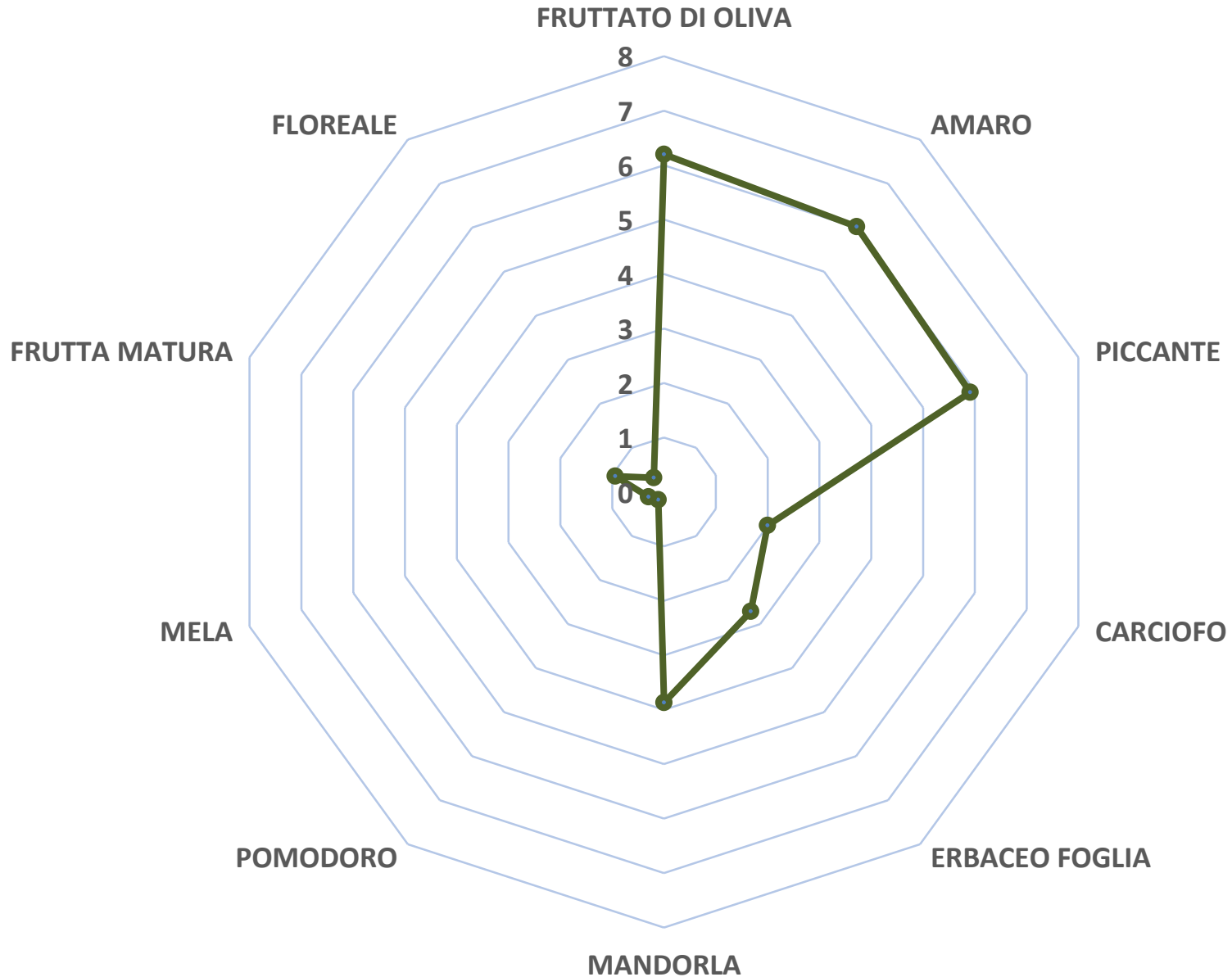
**Coratina, Nera di Oliena, Pibireddu, Frangivento**



## GARIGA RUJU – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,1</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>3,0</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,61</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,15</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>480</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>272</b>

# GARIGA RUJU - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**2° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE PLURICULTIVAR**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**2° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE PLURICULTIVAR**

**OLIO TRALDI ATHOS**

**BONI FRANCESCA**

**VETRALLA (VT) - LAZIO**





# OLIO TRALDI ATHOS

## BONI FRANCESCA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 15000

Produzione annuale: 100 hL

Attività: Azienda agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separatore finale

filtrazione

Cultivar: **Moraiolo, Frantoio**

**OLIO**

*Olio Traldi*

**Athos**

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
Extra vergine olive oil  
OLIO ITALIANO

**OLIO DI OLIVA DI CANTINA APPROVATA**  
CANTINA APPROVATA PER LA PRODUZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
CANTINA APPROVATA PER LA PRODUZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
CANTINA APPROVATA PER LA PRODUZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**ESTRATTO A FREDDO**  
"COLD EXTRACTED"

TITOLO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
PRODOTTO	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTORE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTORE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTORE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTORE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTORE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTORE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTORE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTORE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTORE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**OLIO ATHOS**  
*Una ragazza lo dona  
Almeno per questo motivo  
forse alla Sirena il dono  
più utile è l'olio.  
Dalla sua laconica confidenza  
nel terreno giunti sono  
primi, più un  
piccolo olivo laconico,  
la donna tra le mani è...  
da esse uscì  
un liquido dorato...*

**ATHOS OIL**  
*Una thinks the goddess  
Athos for preserving  
the most useful  
gift to Earth, the olive tree.  
As plant appeared from  
where his sheep had strich  
in the ground, the goddess  
poked up some of the olive,  
apponed them in her hand,  
and out came  
a golden liquid...*

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**  
0,25 L e 8,40 Z

*Francesca Boni*

**AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO**  
AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO  
AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO  
AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO  
AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO  
AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO  
AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO  
AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO  
AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO  
AGENZIA REGIONALE DI CONTROLLO

**2017/2018**  
**20/08/2019**  
**FB01B**

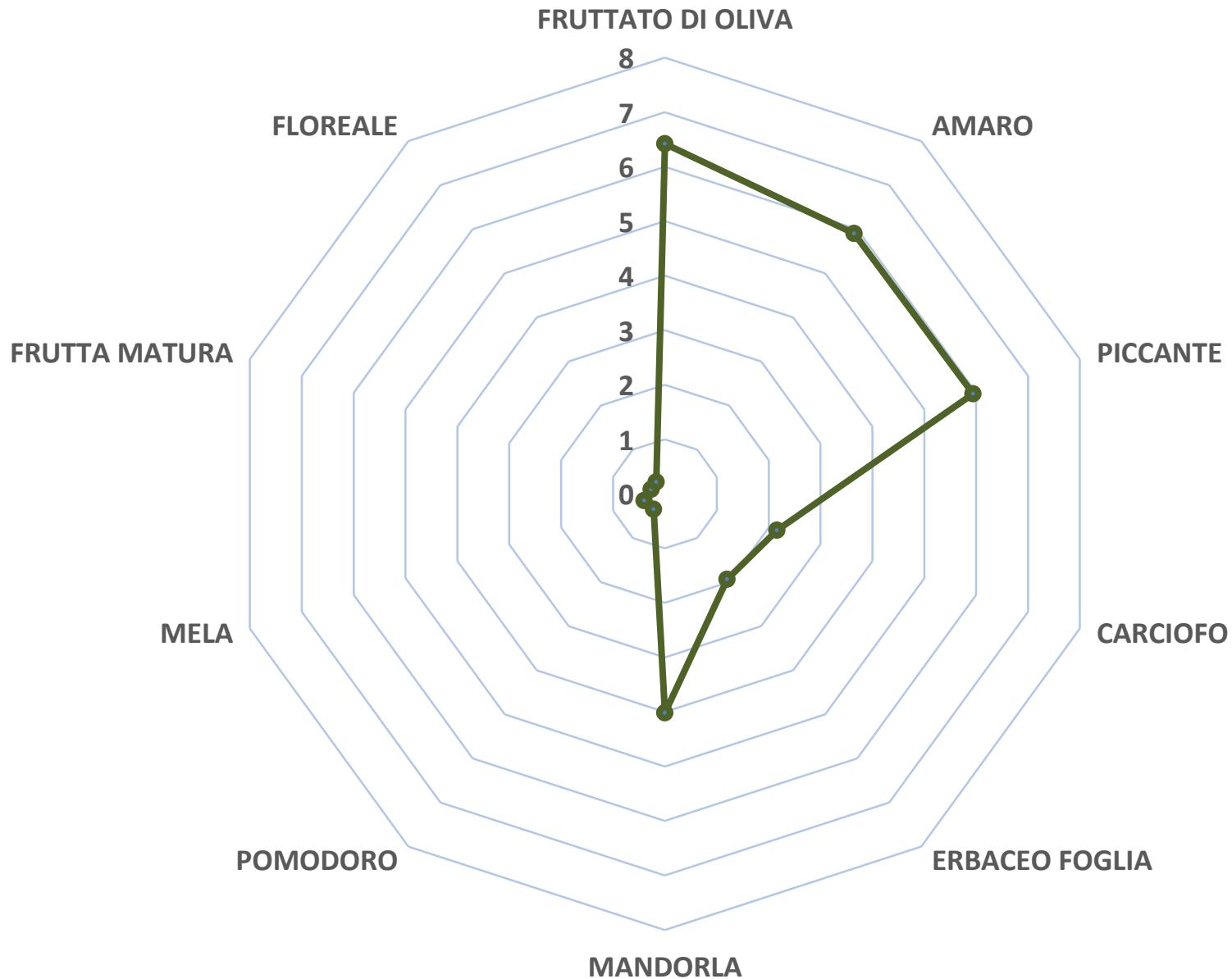
**CONSERVARE IN UNO DEI SECONDI**  
IL BOTTIGLIA DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
PULITA PER NON PERDERE IL SUO GUSTO  
0,25 L e 8,40 Z

## OLIO TRALDI ATHOS – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,09</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>6,8</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>2,01</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,15</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>731</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>250</b>



# OLIO TRALDI ATHOS - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**1° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE PLURICULTIVAR**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**1° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE PLURICULTIVAR**

GIULIANA  
**G**  
PULIGHEDDU  
◆

**GHERMANU**  
**GIULIANA PULIGHEDDU**  
**OLIENA (NU) - SARDEGNA**





# GHERMANU

## GIULIANA PULIGHEDDU

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.037

Produzione annuale: 15 hl

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

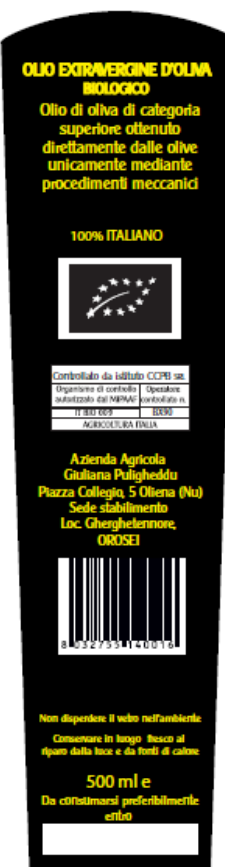
frangitore a coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

filtrazione

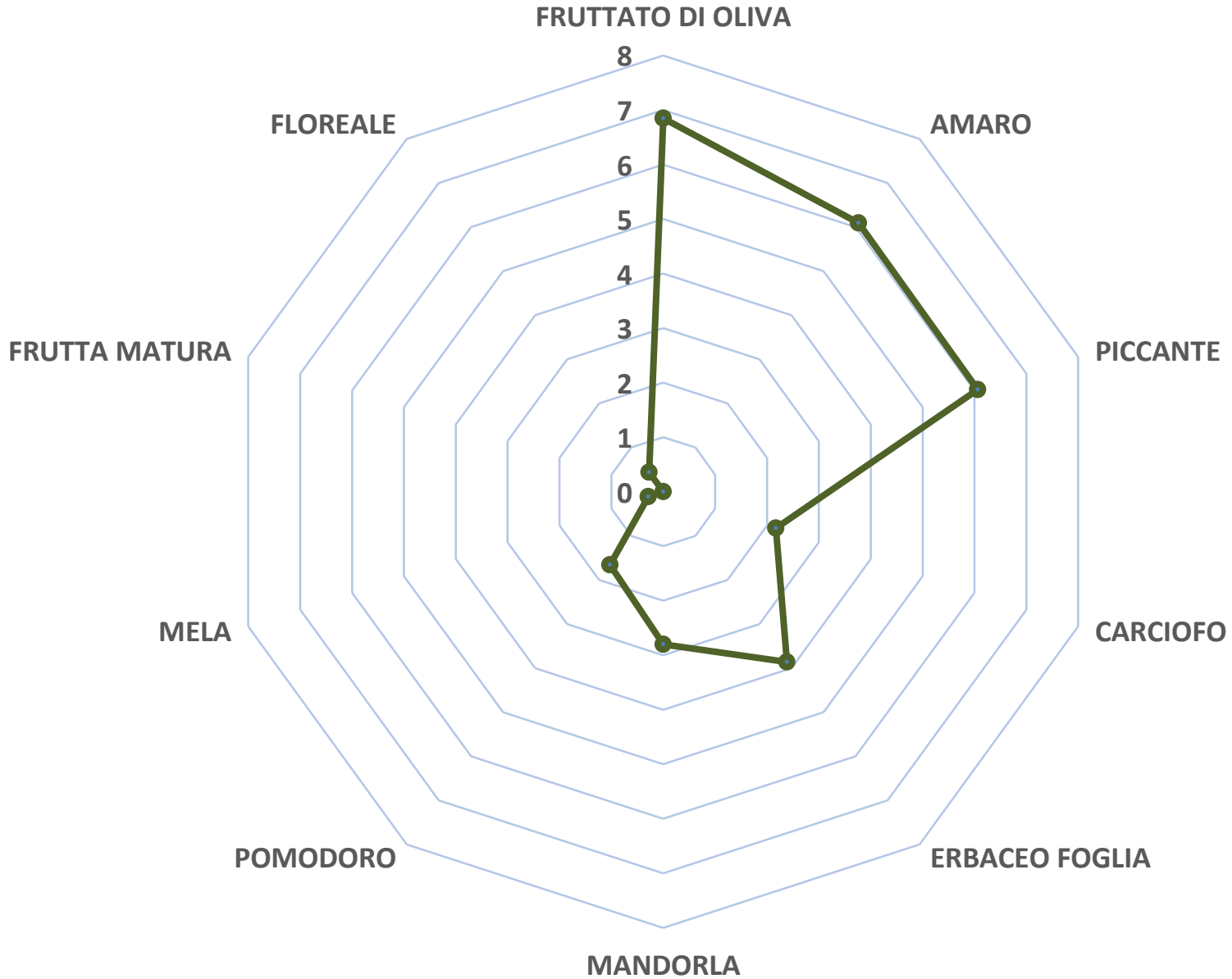
Cultivar: **Nera di Oliena, Bosana**



## GHERMANU – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,07</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>5,9</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,93</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,15</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>442</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>333</b>

# GHERMANU - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

# **PREMIAZIONE**

# **SEZIONE MONOCULTIVAR**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**3° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE MONOCULTIVAR**







**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**3° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE MONOCULTIVAR**



**FONTE DI FOIANO FRANTOIO**  
**SOC. AGR. FONTE DI FOIANO**  
**CASTAGNETO CARDUCCI (LI) - TOSCANA**



# FONTE DI FOIANO FRANTOIO

## SOC. AGR. FONTE DI FOIANO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 6.500

Produzione annuale: 200 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli e a coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

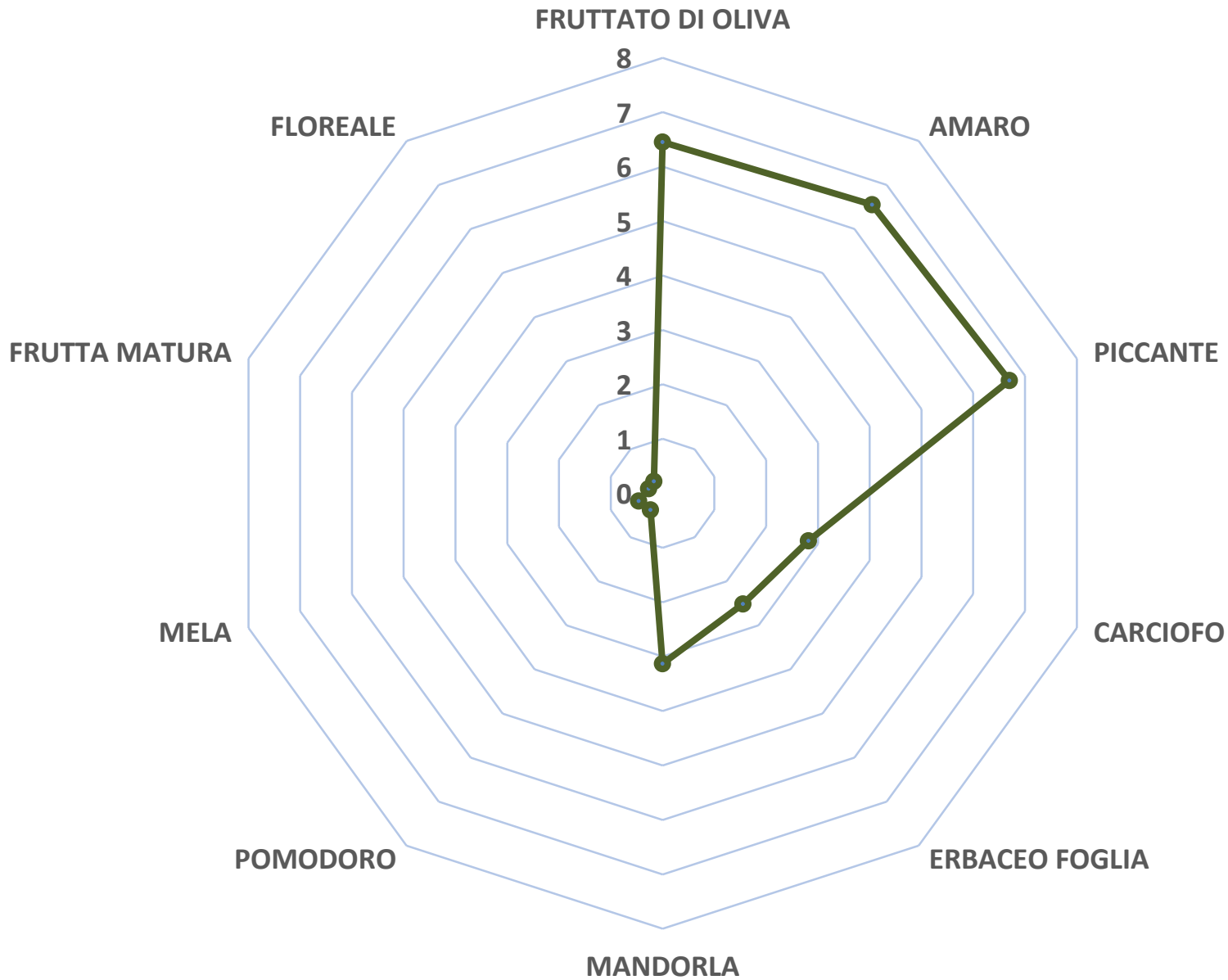
Cultivar: **Frantoio**



## FONTE DI FOIANO FRANTOIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,1</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>5,1</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>2,11</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,18</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>641</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>212</b>

# FONTE DI FOIANO FRANTOIO - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**2° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE MONOCULTIVAR**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**2° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE MONOCULTIVAR**

**PROXIMA SAECVLA**

**I GREPPI DI SILLI**

**IL MICIOLO - I GREPPI DI SILLI**

**SAN CASCIANO V.D.P. (FI) - TOSCANA**



# PROXIMA SAECVLA

## IL MICIOLO - I GREPPI DI SILLI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 7.500

Produzione annuale: 180 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

Cultivar: **Leccio del Corno**

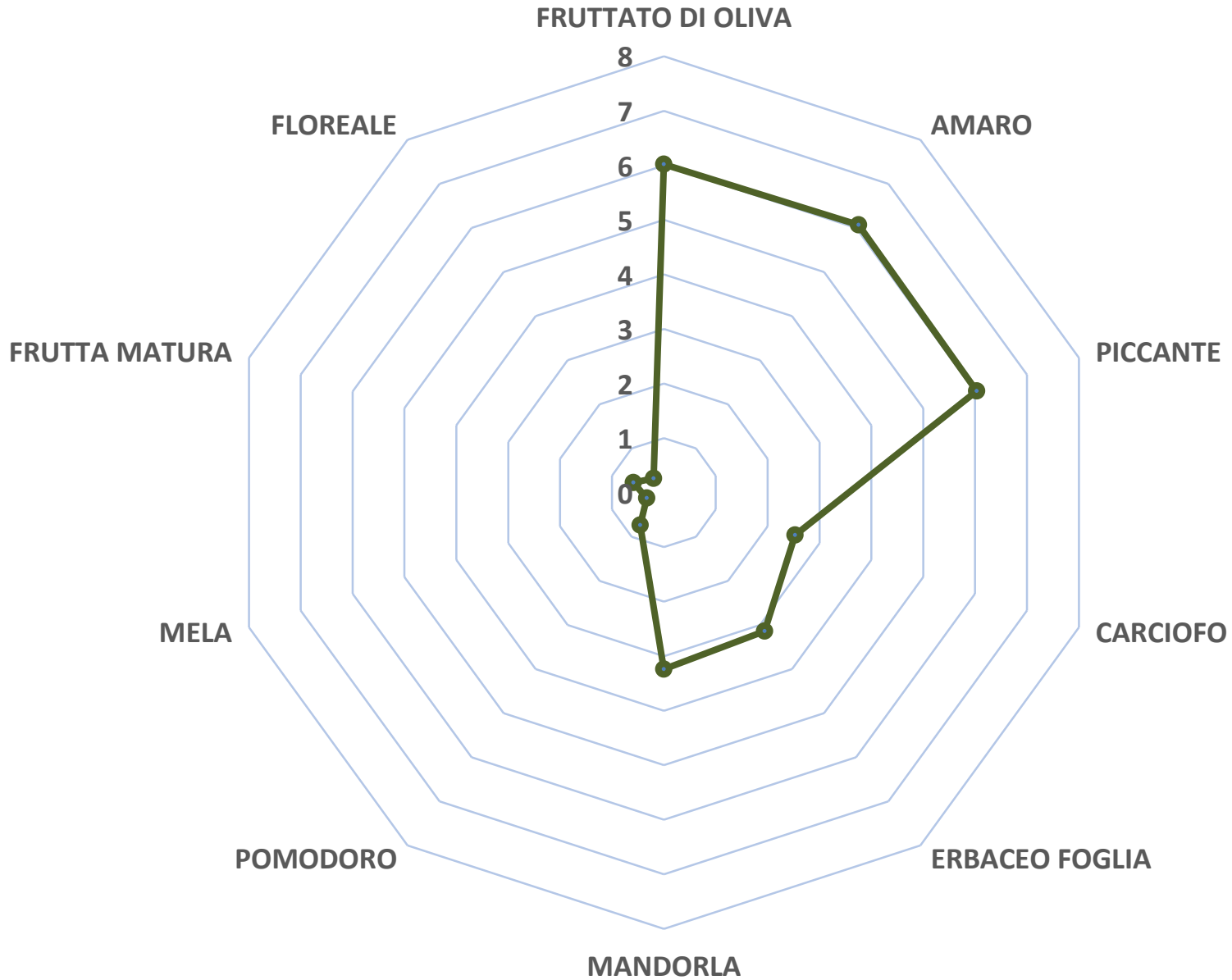


## PROXIMA SAECVLA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,06</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>4,6</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>2,01</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,18</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>600</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>248</b>



# PROXIMA SAECVLA - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**1° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE MONOCULTIVAR**





MONTIFERRÙ

**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**1° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE MONOCULTIVAR**

**MAURINO BIO**

**IL CASALONE VIGNOLI**

**SAN CASCIANO VdP (FI) - TOSCANA**





# MAURINO BIO

## IL CASALONE VIGNOLI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.200

Produzione annuale: 70 hL

Attività: Azienda agricola senza frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separator finale

filtrazione

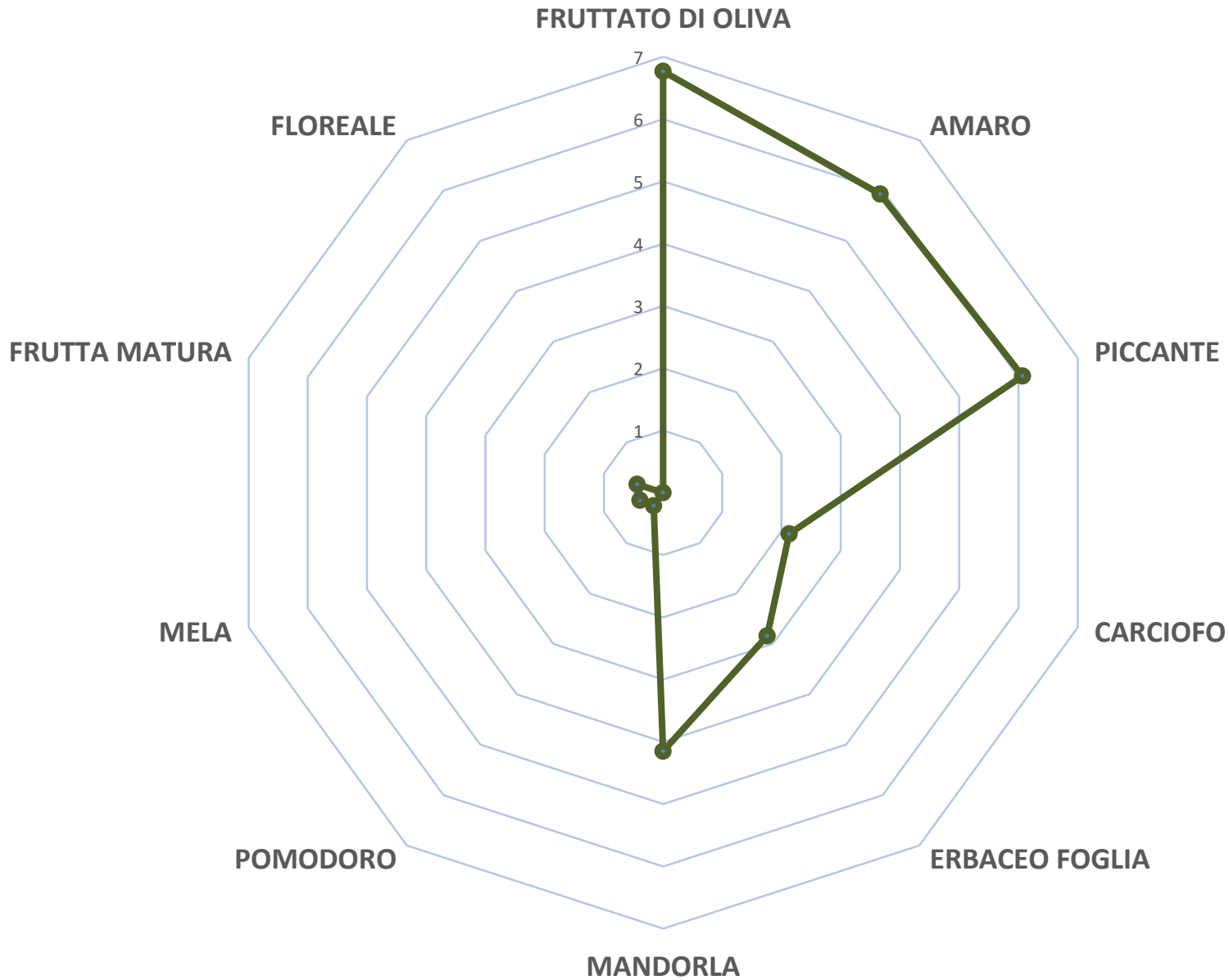
Cultivar: **Maurino**



## MAURINO BIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,1</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>3,8</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,79</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,12</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>484</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>312</b>

# MAURINO BIO - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

# **PREMIAZIONE SEZIONE BIOLOGICI**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**3° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE BIOLOGICI**







MONTIFERRÙ

**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**3° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE BIOLOGICI**

**CORREGGIOLO BIO**

**IL CASALONE VIGNOLI**

**SAN CASCIANO VDP (FI) - TOSCANA**





# CORREGGIOLO BIO

## IL CASALONE VIGNOLI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.200

Produzione annuale: 70 hL

Attività: Azienda agricola senza frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a coltelli

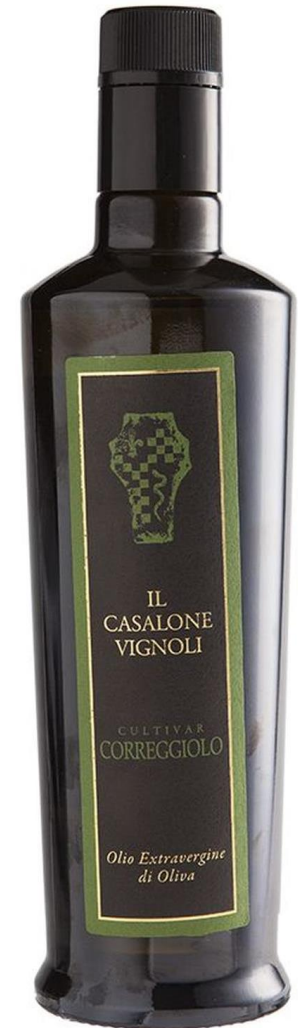
gramole chiuse

decanter 2 fasi

separatore finale

filtrazione

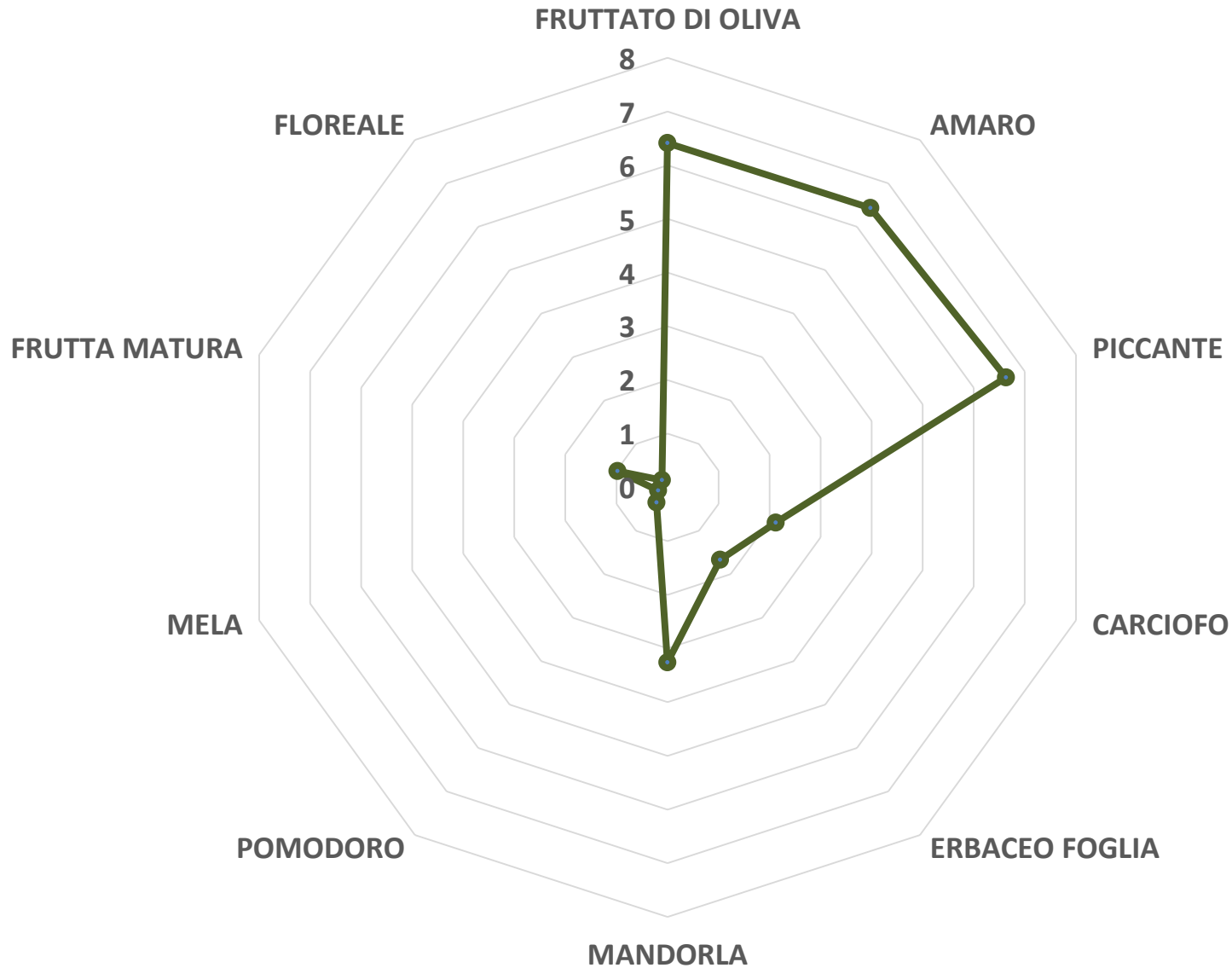
Cultivar: **Correggiolo**



## CORREGGIOLO BIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,1</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>5,5</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>2,0</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,18</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>809</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>232</b>

# CORREGGIOLO BIO - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**2° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE BIOLOGICI**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**2° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE BIOLOGICI**

azienda agricola  
vincenzo marvulli



**CENZINO**  
**VINCENZO MARVULLI**  
**MATERA - BASILICATA**





# SUPERBO

## QUATTROCIOCCHI AMERICO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.700

Produzione annuale: 30 hl

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

separatore finale

filtrazione

Cultivar: **Ogliarola del Bradano**

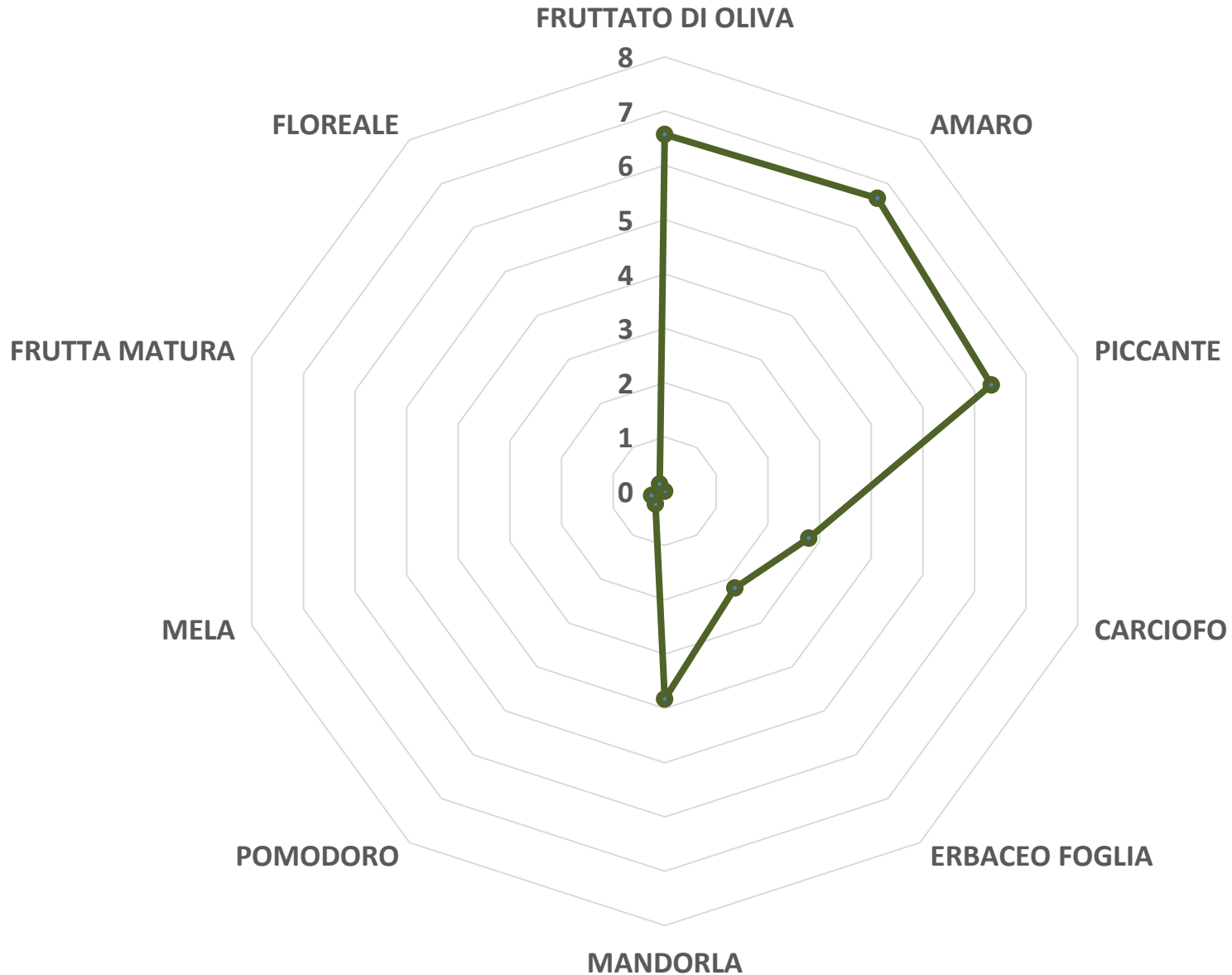


## CENZINO - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,06</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>3,2</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,92</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,17</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>609</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>330</b>



# CENZINO – ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**1° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE BIOLOGICI**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**1° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE BIOLOGICI**



**MASONI BECCIU**  
**MASONI BECCIU DI VALENTINA DEIDDA**  
**VILLACIDRO (CA) - SARDEGNA**



# MASONI BECCIU

## MASONI BECCIU DI VALENTINA DEIDDA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 5.000

Produzione annuale: 130 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

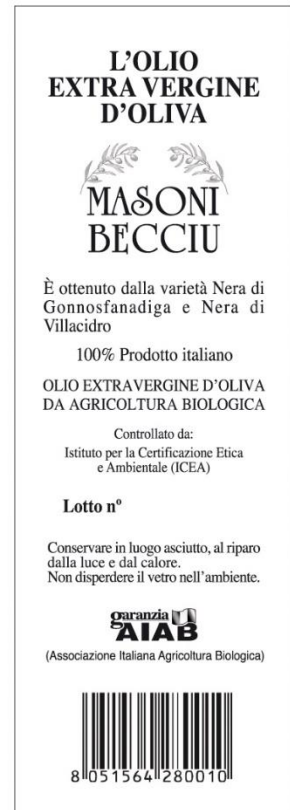
frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separatore finale

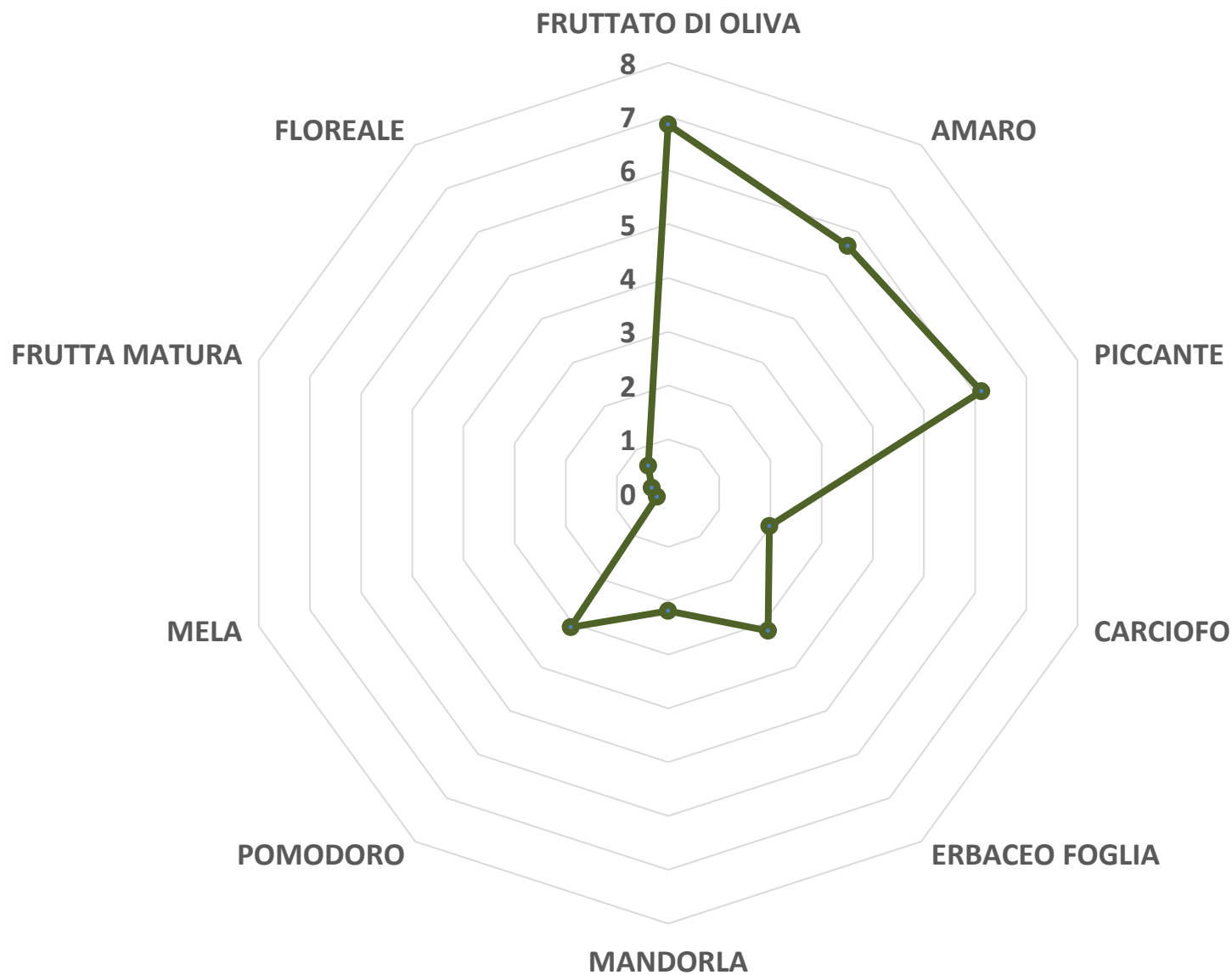
Cultivar: **Nera di Villacidro e altre**



## MASONI BECCIU - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,05</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>5,7</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,67</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,10</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>256</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>235</b>

# MASONI BECCIU – ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

# **PREMIAZIONE**

# **SEZIONE DOP/IGP**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE  
3° CLASSIFICATO  
SEZIONE DOP/IGP**







**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**3° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE DOP/IGP**

**CUNCORDU**

**MASONI BECCIU DI VALENTINA DEIDDA**  
**VILLACIDRO (CA) - SARDEGNA**



**MASONI**  
**BECCIU**



# CUNCORDU

## MASONI BECCIU DI VALENTINA DEIDDA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 5.000

Produzione annuale: 130 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separatore finale

Cultivar: **Nera di Villacidro**



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
**D.O.P. SARDEGNA**

di agricoltura biologica

naturale e fresco

di categoria superiore ottenuto  
direttamente dalle olive e meccanicamente  
mediante procedimenti meccanici.  
Ottenuto dalle varietà Nera di Villacidro.

LOTTO N°

CAMPAGNA AGRARIA

Da consumarsi preferibilmente entro il

Certificato del  
Istituto per la Certificazione Etica  
& Ambientale (ICEA)

Imbottigato dal produttore  
**DEIDDA VALENTINA**  
nel laboratorio sito in Via G. Mazzini 20  
09029 VILLACIDRO (VS) ITALIA  
Tel./Fax 090 9228499  
Cell 340 2488614  
Email: masonibecciu@virgilio.it

**INFORMAZIONI  
NUTRIZIONALI**  
(Nutrition facts)

Valori medi di 100 ml  
Valore energetico: 824 kcal  
Energy Value: 3380 kJ  
Proteine: 0,0 g  
Carboidrati: 0,0 g  
Zuccheri: 0,0 g  
Grassi Totali: 91,8 g  
di cui Saturi: 15,0 g  
di cui Polinsaturi: 3,6 g  
di cui Monosaturi: 73,2 g  
Sale: 0,0 g



Conservare  
in luogo asciutto,  
al riparo dalla luce  
e dal calore.

Non dipendano il  
vostro nel ambiente.

**100% ITALIANO**

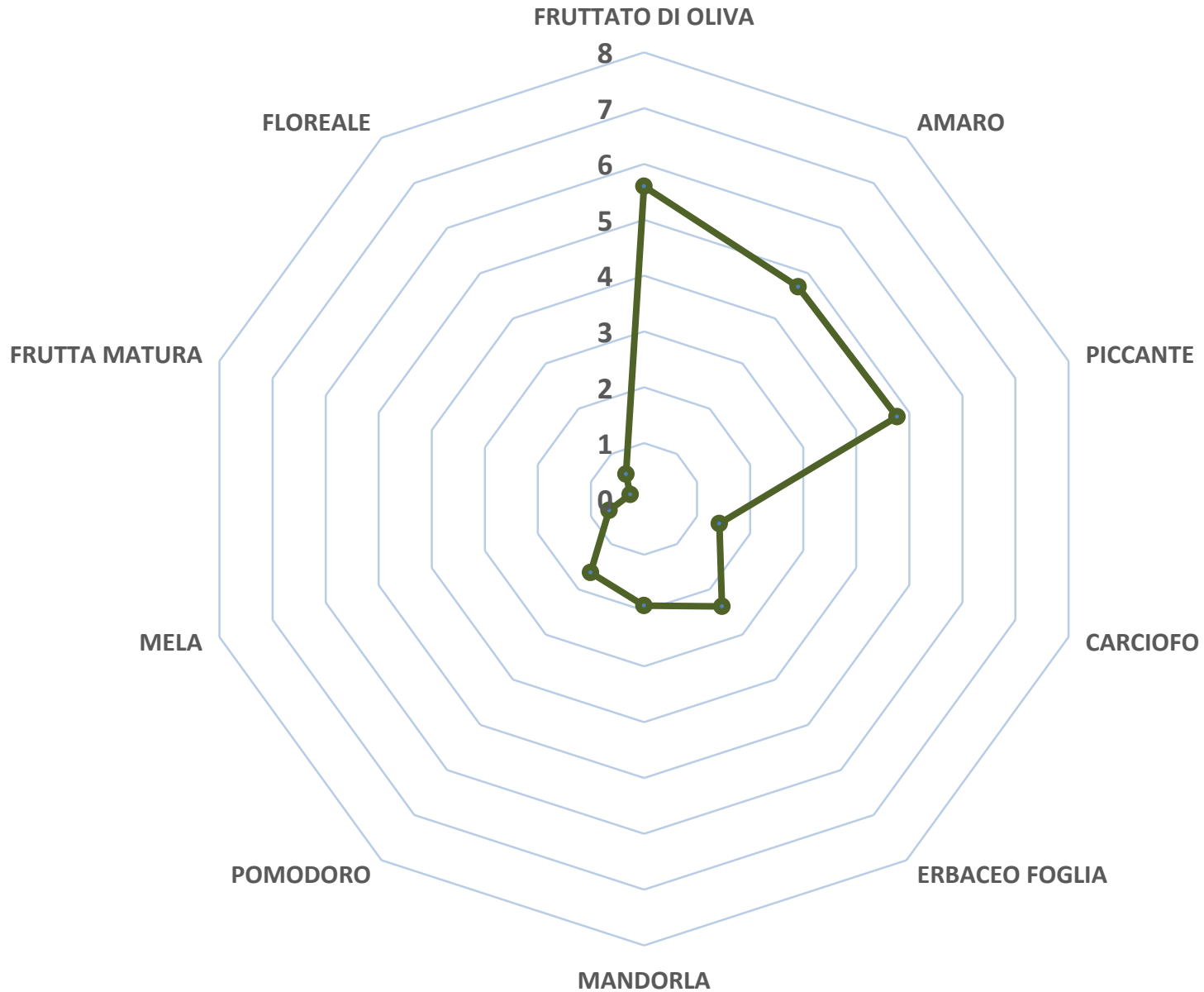


Certificato da Autorità pubblica  
designata dal MIPAAF

## CUNCORDU – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,05</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>5,7</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,61</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,09</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>255</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>221</b>

# CUNCORDU - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE**  
**2° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE DOP/IGP**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**2° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE DOP/IGP**

  
**DE CARLO**  
MASTRI OLEARI DAL 1600

**TENUTA TORRE DI MOSSA**

**AZ. AGR. DE CARLO**

**BITRITTO (BA) - PUGLIA**



# TENUTA TORRE DI MOSSA

## DE CARLO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 26.000

Produzione annuale: 700 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi e mezzo

separatore finale

Cultivar: **Coratina**

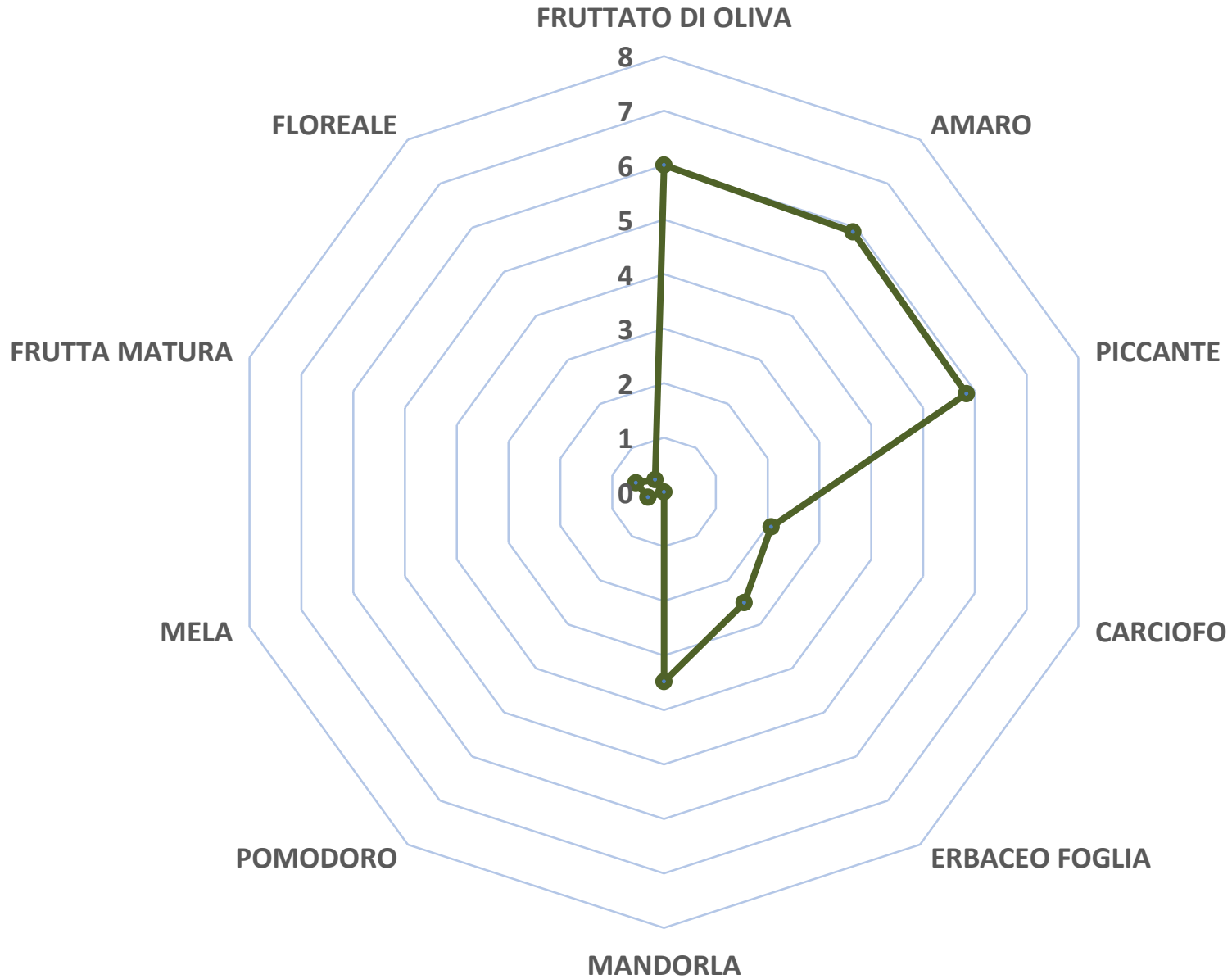


## TENUTA TORRE DI MOSSA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,04</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>4,0</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,92</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,19</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>704</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>327</b>



# TENUTA TORRE DI MOSSA - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**PREMIAZIONE  
1° CLASSIFICATO  
SEZIONE DOP/IGP**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

**1° CLASSIFICATO**  
**SEZIONE DOP/IGP**

  
MASTRI OLEARI DAL 1600

**TENUTA ARCAMONE**  
**AZ. AGR. DE CARLO**  
**BITRITTO (BA) - PUGLIA**



# TENUTA ARCAMONE

## AZ. AGR. DE CARLO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 26.000

Produzione annuale: 700 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi e mezzo

separatore finale

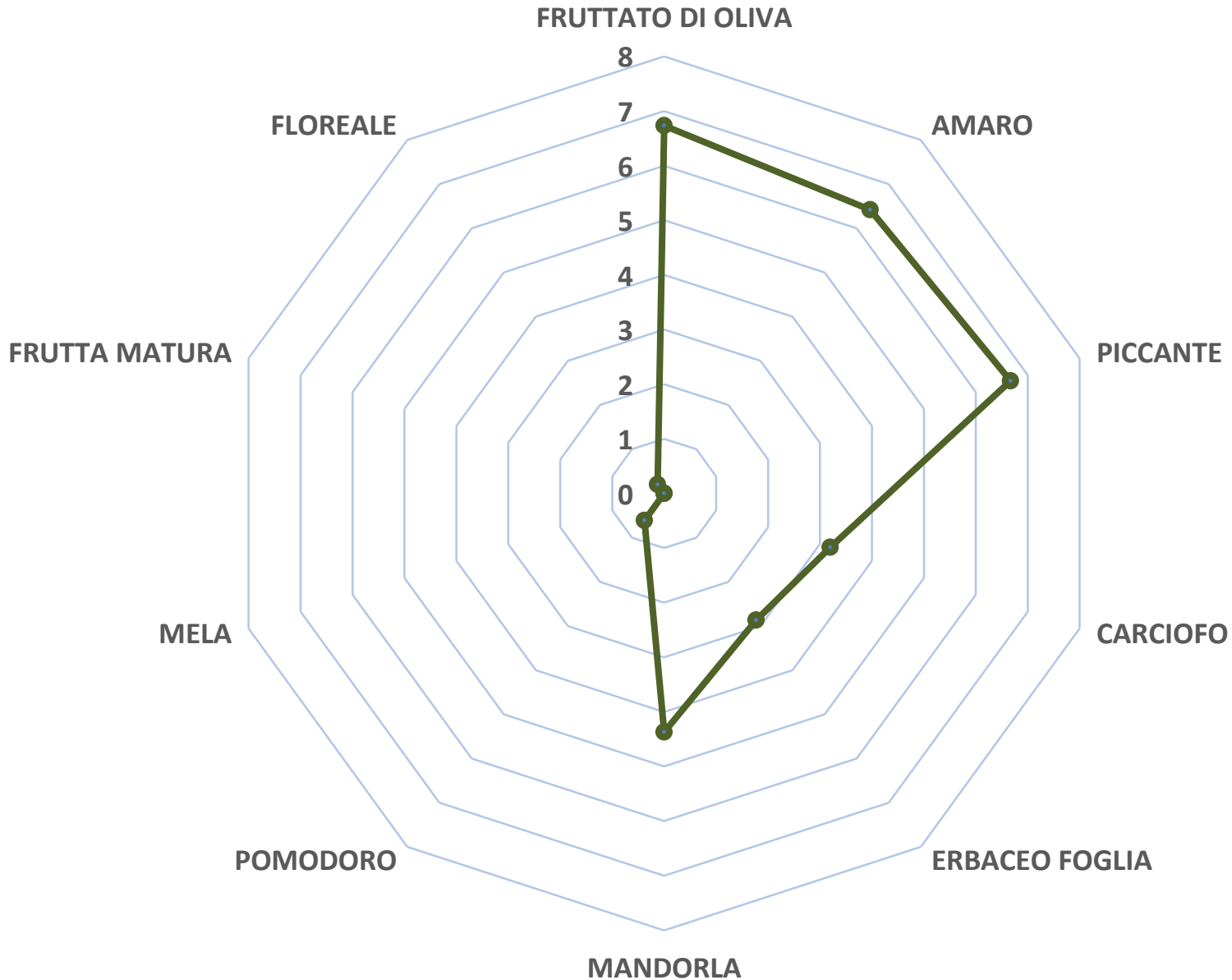
Cultivar: **Coratina, Ogliarola**



## TENUTA ARCAMONE – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	<b>0,07</b>
Perossidi	max meq di O <sub>2</sub>	20	10	<b>4,2</b>
K232	max adimensionale	2,5	2,2	<b>1,85</b>
K270	max adimensionale	0,22	0,22	<b>0,18</b>
Biofenoli	min mg/kg	=	250	<b>677</b>
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	<b>348</b>

# TENUTA ARCAMONE - ANALISI SENSORIALE





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

## **PREMIO SPECIALE HERMANU**

**CAMPIONE CON IL MAGGIOR CONTENUTO IN ANTIOSSIDANTI (BIOFENOLI + TOCOFEROLI)**

**DEDICATO A MARCO MUGELLI,**

**PER ANNI PRESIDENTE DELLA GIURIA NAZIONALE DEL PREMIO MONTIFERRU**



**CORREGGIOLO BIO**  
**IL CASALONE VIGNOLI**  
**SAN CASCIANO VDP (FI) - TOSCANA**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SESSIONE MARZO 2018**

## **PREMIO SPECIALE HERMANU**

### **TABELLA DATI ANALITICI DEI PRIMI 4 CLASSIFICATI**

<b>OLIO / AZIENDA:</b>	<b>BIOFENOLI MG/KG</b>	<b>TOCOFEROLI MG/KG</b>	<b>BIOFENOLI + TOCOFEROLI MG/KG</b>
<b>CORREGGIOLO BIO - IL CASALONE VIGNOLI</b>	809	232	1041
<b>TENUTA TORRE DI MOSSA CORATINA - DE CARLO</b>	704	327	1031
<b>TENUTA ARCAMONE CORATINA-OGLIAROLA - DE CARLO</b>	677	348	1025
<b>COPPADORO - CICCOLELLA GIUSEPPE</b>	689	309	998



## MIGLIOR CONFEZIONE

**I GREPPI DI SILLI**

**IL MICIOLO I GREPPI DI SILLI**

**SAN CASCIANO V.D.P. (FI) - TOSCANA**





**XXV PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - EDIZIONE 2018**

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**

**SENEGHE  
06 MAGGIO 2018**

