

Olio Extravergine di oliva D.O.P. “Riviera Ligure – Riviera dei Fiori”

È l'eccellenza dei nostri olii extra vergine di oliva, prodotto da selezionatissime olive nere **Cultivar Taggiasca** provenienti esclusivamente dall'entroterra del Ponente ligure.

La **certificazione D.O.P.** di cui gode questo prodotto garantisce qualità e genuinità.

D.O.P. “Riviera Ligure – Riviera dei Fiori” Extra Virgin Olive Oil

It's the **excellence of our Extra Virgin Olive Oils**, produced from the selected olives “Cultivar Taggiasca” coming exclusively from the inland groves of **West Liguria**.

The prestigious **stamp of quality D.O.P.** guarantees the quality and authenticity of the product.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
7002	0.75 lt
7012	0.50 lt

Olio extravergine di Oliva D.O.P. “Riviera Ligure – Riviera dei Fiori”

È l'eccellenza dei nostri olii Extravergine di Oliva, prodotto da selezionatissime Olive “Cultivar Taggiasca” provenienti esclusivamente dall'entroterra del Ponente Ligure.

La prestigiosa certificazione DOP di cui gode questo prodotto garantisce qualità e autenticità al prodotto.

D.O.P. “Riviera Ligure – Riviera dei Fiori” Extra Virgin Olive Oil

It's the excellence of our Extra Virgin Olive Oils, produced from the selected olives “Cultivar Taggiasca” coming exclusively from the inland groves of West Liguria.

The prestigious stamp of quality DOP guarantees the quality and authenticity of the product.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
2027	0.50 lt
2026	0.25 lt

Olio extravergine di Oliva “Cultivar Taggiasca”

L’olio extravergine di oliva “Cultivar Taggiasca” pur non avendo una certificazione D.O.P., viene lavorato **da olive provenienti esclusivamente dalla Riviera Ligure di Ponente**.

Questo pregiato olio extra vergine di oliva non filtrato è definito **mosto**, in quanto decantato al naturale, non filtrato e travasato più volte per evitare il formarsi di eccessivi depositi sul fondo.

“Cultivar Taggiasca” Extra Virgin Olive Oil

“Cultivar Taggiasca” Extra Virgin Olive Oil although not enjoying of D.O.P. certification, it is worked by Olives collected exclusively from Riviera Ligure of Ponente.

It is defined a “mosto” extra virgin olive oil because it is decanted naturally, unfiltered and transplanted a lot of times to avoid the excessive formation of sediment.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
5005	0.75 lt
5015	0.50 lt

Olio extravergine di Oliva “Cultivar Taggiasca”

L’olio extravergine di oliva “Cultivar Taggiasca” pur non avendo una certificazione D.O.P., viene lavorato **da olive provenienti esclusivamente dalla Riviera Ligure di Ponente**.

Questo pregiato olio extra vergine di oliva non filtrato è definito **mosto**, perché decantato al naturale, non filtrato e travasato più volte per evitare il formarsi di eccessivi depositi sul fondo.

“Cultivar Taggiasca” Extra Virgin Olive Oil

“Cultivar Taggiasca” Extra Virgin Olive Oil although not enjoying of D.O.P. certification, it is worked by **Olives collected exclusively from Riviera Ligure of Ponente**.

It is defined a “**mosto**” extra virgin olive oil because it is decanted naturally, unfiltered and transplanted several times to avoid the excessive formation of sediment.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
2025	0.50 lt
2024	0.25 lt

Olio extravergine di Oliva 100% Italiano

Questa delicata miscela è frutto di un'accurata selezione di olii extra vergine di oliva di alta qualità, prodotti da olive raccolte esclusivamente sul territorio italiano.

L'importante lavoro del nostro esperto permette di proporre un olio extra vergine di oliva con caratteristiche simili all'olio extra vergine di oliva ligure. Si garantisce al consumatore un prodotto di indiscutibile qualità..

100% Italian Extra Virgin Olive Oil

This **delicate blend** is obtained by great selection of Extra Virgin Olive Oils of high end, produced by **Olives exclusively picked up on Italian Territory**.

The important work of our experts permits us to offer an extra virgin olive oil with similar characteristics to extra virgin olive oil of Liguria to guarantee the consumer a final product of unquestionable **quality**.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
7006	0.75 lt

Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
2018	1 lt
2017	0.75 lt
2012	0.50 lt

Olio extravergine di Oliva 100% Italiano

Questa **delicata miscela** è frutto di un'accurata selezione di olii extra vergine di oliva di alta qualità, prodotti da olive raccolte esclusivamente sul territorio italiano.

L'importante lavoro del nostro esperto permette di proporre un olio extra vergine di oliva con caratteristiche simili all'olio extra vergine di oliva ligure. Si garantisce al consumatore un prodotto di **indiscutibile qualità**.

100% Italian Extra Virgin Olive Oil

This **delicate blend** is obtained by great selection of Extra Virgin Olive Oils of high end, produced by **Olives exclusively pick up on Italian Territory**.

The important work of our experts permits us to offer an extra virgin olive oil with similar characteristics to extra virgin olive oil of Liguria to guarantee the consumer a final product of unquestionable **quality**.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
2021	0.50 lt
2020	0.25 lt

Olio extravergine di Oliva 100% Italiano in Latta Vintage

Un prodotto ottenuto da un'accurata miscela di olii Extravergine di Oliva derivanti da **frutti raccolti esclusivamente sul territorio Italiano**.

È definite “**mosto**” e, grazie al lavoro dei nostri maestri oleandoli, questa delicata miscela richiama la famosa Mono Cultivar Ligure. Il tutto è completato da un **packaging** con una forte personalità **Vintage**. Perfetto per le cucine grazie alla sua grande maneggevolezza.

100% Italian Extra Virgin Olive Oil in Vintage Tin

A product obtained by a careful blend of Extra Virgin Olive Oil deriving by **fruits collected exclusively on Italian Territory**.

It is defined a “**mosto**” Extra Virgin Olive Oil and with delicate taste that recall famous Ligurian Mono Cultivar. Everything is completed by a packaging with strong personality in **Vintage Tin**. Perfect for cuisines thanks its manageable size.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
5013	2 lt
4015	5 lt

Olio extravergine di olive “Tappo Ermetico”

Selezionata miscela di olii extra vergine di oliva di **alta qualità**, provenienti in prevalenza dal **territorio italiano** e dal **bacino europeo del Mediterraneo**.

Il prodotto è contenuto in una **pratica bottiglia con tappo meccanico**, il quale ricorda le bottiglie “di una volta”, **ottima per essere riutilizzata**.

European “Hermetic cap” Extra Virgin Olive Oil

Selected **blend of high quality** extra virgin olive oil which come from the main part of the **Italian territory** and the **European basin of the Mediterranean**.

Contained in a bottle that can be used again and that remember the past.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
7005	1 lt

Olio extravergine di Oliva

Olio extra vergine di oliva prodotto attraverso **un'accurata miscela di selezionati olii extra vergine di oliva provenienti dal bacino del Mediterraneo europeo** con differenti caratteristiche, combinate dal nostro esperto per ottenere un **prodotto di alta gamma**.

European Extra Virgin Olive Oil

This extra virgin olive oil blend is produced with selected high quality extra virgin olive oils from the European basin of the Mediterranean with different characteristics, combined by our experts to obtain a product of high range.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
7008	0.75 lt

Olio extravergine di Oliva

Olio extra vergine di oliva prodotto attraverso **un'accurata miscela di selezionati olii extra vergine di oliva provenienti dal bacino del Mediterraneo europeo** con differenti caratteristiche, combinate dal nostro esperto per ottenere un **prodotto di alta gamma**.

European Extra Virgin Olive Oil

Selected blend of high quality extra virgin oils which come from the best parts of **European basin of the Mediterranean**. Thanks to the precious work of our experts, it is delicate and low acidity rate.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
2023	0.50 lt
2022	0.25 lt

Olio extravergine di Oliva in Latta Vintage

Deliziosa miscela di Olii extravergine di Oliva provenienti dal **Bacino Europeo del Mediterraneo**.

Il prodotto è presentato in Latta Vintage dal design forte, che rende merito al lavoro dei nostri esperti “oliandoli” capace di creare un **blend di alta qualità**. Ideale per le cucine grazie alla sua misura maneggevole.

European Extra Virgin Olive Oil in Vintage Tin

Delicious blend of Extra Virgin Olive Oil coming from **European Basin of the Mediterranean**.

The product is presented in Vintage Tin with strong design, that make merit to the work of our expert “oliandolo” able to create a **blend of high end**. Ideal for cousines thanks its manageable size.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
5012	2 lt
4005	5 lt

Pesto di basilico Genovese D.O.P.

Il nostro Pesto rispetta l'antica e classica ricetta ligure.

I principali ingredienti sono il **basilico genovese D.O.P.** (solo foglie e senza gambo), l'**olio extra vergine di oliva**, il **formaggio grana** ed il **pecorino**, l'**aglio**.

Si tratta di un prodotto **non pastorizzato**. Mantiene quindi integre tutte le caratteristiche organolettiche del tipico del pesto fatto in casa.

Pesto Sauce of D.O.P. Genoese Basil

Our Pesto respects the **traditional ligurian recipe**.

The most important ingredients are: **DOP Genoa basil** (only leaves, not stems), **extra virgin olive oil**, **pine nuts**, **Parmesan** and **pecorino cheese**, **garlic**.

Thanks to a special processing, it is a long-life product but **not pasteurized** to maintain for a long time the typical brilliant green of the fresh pesto sauce home-made.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Avilable Size
8001	170 gr
3001	190 gr
3130	130 + 130 gr
8032	1 kg

Pesto senza aglio di basilico Genovese D.O.P.

Versione di pesto ligure, che **non contiene aglio** ed è dunque ideale per chi ne dimostra intolleranza.

I principali ingredienti del prodotto sono il **basilico genovese D.O.P.** (solo foglie senza gambo), l'**Olio Extra Vergine di Oliva**, il **formaggio grana** ed il **pecorino**.

Si tratta di un **prodotto non pastorizzato**. Mantiene quindi integre tutte le caratteristiche organolettiche del tipico del pesto fatto in casa.

Pesto sauce without garlic of D.O.P. Genoese Basil

Recipe of pesto **garlic free**, ideal for those who are intolerant in it.

The most important ingredients are: **DOP Genoa basil** (only leaves, not stems), **extra virgin olive oil**, **pine nuts**, **Parmesan** and **pecorino cheese**.

Thanks to a special processing, it is a long-life product but **not pasteurized** to maintain for a long time the typical brilliant green of the fresh pesto sauce home-made.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8031	170 gr
3002	190 gr
3131	130 + 130 gr

Pesto Rosso di basilico Genovese D.O.P.

Gustoso pesto dal **sapore intenso e profondo**, in cui si mescolano alla perfezione il **basilico genovese DOP**, i **pomodori essiccati** e l'**olio extravergine di oliva**.

Il suo colore **rosso vivace** richiama il sapore con **note aromatiche tipiche di pomodoro essiccato** e **olio extravergine d'oliva**.

Red Pesto sauce of DOP Genoese Basil

Tasty sauce, with an intense and delicious flavor. It's made **with typical ingredients: Genoa Basil DOP, sun-dried tomatoes and Extra Virgin Olive oil**.

For our red pesto sauce we use only selected tomatoes, picked from June to September. Then, they are ground and mixed with DOP Genoese basil and extra virgin olive oil.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Avilable Size
8060	170 gr

Olive denocciate “Cultivar Taggiasca” in Olio Extra Vergine di Oliva

Selezionatissime olive di qualità “Cultivar Taggiasca” provenienti esclusivamente dall’entroterra del Ponente Ligure, messe in olio extravergine di Oliva Alberti.

Dopo la raccolta, le olive di qualità taggiasca sono conservate un anno in una salamoia composta da acqua, sale, erbe aromatiche e aromi naturali. Vengono poi denocciate con un particolare processo di lavorazione e confezionate in Olio Extra Vergine di Oliva.

“Cultivar Taggiasca” Pitted Olives in Extra Virgin Olive Oil

Carefully selected high quality “Cultivar Taggiasca” olives coming exclusively from the hinterland of western Liguria, put in extra virgin olive oil Alberti.

After the harvest, the olives are conserved a year in brine composed by water, salt, aromatic herbs and natural flavors. The olives are then pitted with a particular process and conserved in Extra Virgin Olive Oil.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8006	170 gr
3006	190 gr
8042	600 gr
8054	3 kg
3014	7 kg

“LE STREPTOSE”

Olive denocciolate “Cultivar Taggiasca” in olio extravergine di oliva all’ORIGANO

Selezionatissime olive di qualità “Cultivar Taggiasca” lavorate con cura secondo metodo tradizionale con la sola aggiunta di Olio extravergine di Oliva ed aromi naturali.

Olive Cultivar Taggiasca aromatizzate con origano ed erba cipollina del bacino mediterraneo in giuste dosi. Appetitose e delicatamente profumate sono un valido aiuto in cucina per arricchire sugh*i*, pizza o condire in modo sfizioso le insalate.

Pitted “Cultivar Taggiasca” Olives in extra virgin olive oil with ORIGAN

Carefully selected high quality “Cultivar Taggiasca” olives processed with care according to the traditional method with the only addition of Extra Virgin Olive Oil and natural flavors.

“Cultivar Taggiasca” Olives flavored with organ and chives from the Mediterranean basin in the right doses. Appetizing and delicately scented they are a valid help in the kitchen to enrich sauces, pizza or to dress salads in a delicious way.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8062	170 gr
8064	600 gr

“LE STREPTITOSE”

Olive denocciate “Cultivar Taggiasca” in olio extravergine di oliva AROMATICHE PICCANTI

Selezionatissime olive di qualità “Cultivar Taggiasca” lavorate con cura secondo metodo tradizionale con la sola aggiunta di Olio extravergine di Oliva ed aromi naturali.

Olive “Cultivar Taggiasca” arricchite con un mix di erbe aromatiche e peperoncino in pezzi, capace di conferire un leggero piccante ideale anche per i palati più delicati. Sfizioso accompagnamento per aperitivi, formaggi, salumi o aggiunta ai sughi.

Pitted “Cultivar Taggiasca” Olives in extra virgin olive oil SPICY AROMATIC

Carefully selected high quality “Cultivar Taggiasca” olives processed with care according to the traditional method with the only addition of Extra Virgin Olive Oil and natural flavors.

“Cultivar Taggiasca” olives enriched with a mix of aromatic herbs and chili pepper in pieces, able of giving a slight spiciness ideal even for the most delicate palates. Delicious accompaniment for aperitifs, cheeses, cold cuts or in added to sauces.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8061	170 gr
8063	600 gr

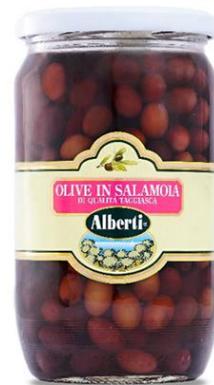
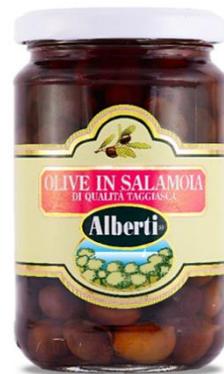
Olive “Cultivar Taggiasca” in salamoia

Selezionatissime olive di qualità “Cultivar Taggiasca” provenienti esclusivamente dall’entroterra del Ponente Ligure.

Dopo la raccolta, le olive di qualità taggiasca sono conservate un anno in una tradizionale salamoia composta da acqua, sale, erbe aromatiche e aromi naturali.

“Cultivar Taggiasca” Olives in brine

Carefully selected high quality “Cultivar Taggiasca” olives coming exclusively from the hinterland of western Liguria. After the harvest, the olives are conserved a year in brine composed by water, salt, aromatic herbs and natural flavors.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8008	290 gr (sgocciolato/drained 180 gr)
3008	190 gr (sgocciolato/drained 90 gr)
8049	700 gr (sgocciolato/drained 400 gr)
3015	7 kg (sgocciolato/drained 5 kg)

Olive denocciate “Cultivar Taggiasca” in salamoia in busta con zip richiudibile

Selezionatissime olive di qualità “Cultivar Taggiasca” provenienti esclusivamente dall’entroterra del Ponente Ligure.

Dopo la raccolta, le olive di qualità taggiasca sono conservate un anno in una salamoia composta da acqua, sale, erbe aromatiche e aromi naturali e successivamente denocciate con un apposito procedimento di lavorazione. Il tutto confezionato in moderna busta Stand-up con pratica zip richiudibile.

Pitted “Cultivar Taggiasca” Olives in brine in bag with zip

Carefully selected high quality “Cultivar Taggiasca” olives coming exclusively from the hinterland of western Liguria. After the harvest, the olives are conserved a year in brine composed by water, salt, aromatic herbs and natural flavors and then pitted with a particular process. All packed in modern and practical bag Stand-up with resealable zip.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8125	200 gr (sgoccolato/drained 100 gr)
8059	3 kg (sgoccolato/drained 1,650 kg)

Olive denocciate “Riviera” in Olio extravergine di Oliva

Selezionatissime olive di qualità Italiana.

Dopo un’attenta selezione del grado di maturazione, le olive sono conservate un anno in una tradizionale salamoia composta di acqua, sale, erbe aromatiche e aromi naturali.

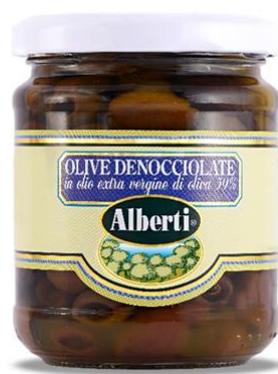
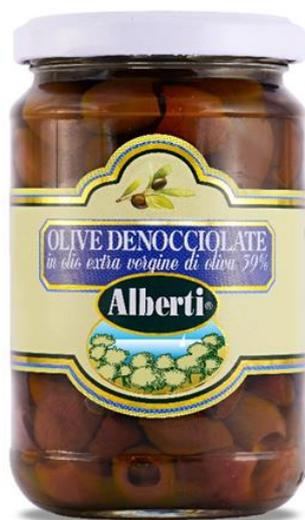
Successivamente vengono **denocciate** con un particolare processo di lavorazione e **confezionate**.

Pitted “Riviera” Olives in extra virgin olive oil

Carefully selected from quality olives.

After careful selection of the degree of ripeness, the olives are conserved one year in a traditional brine made of water, salt, aromatic herbs and natural flavors.

They are then pitted with a special process of processing and packed in extra virgin olive oil.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8012	180 gr
8007	290 gr
8056	3 kg

Olive BIO denocciate “Riviera” in olio extravergine di oliva

Selezionatissime olive di qualità Italiana certificate BIO.

Dopo un’attenta selezione del grado di maturazione, le olive sono conservate un anno in una tradizionale salamoia composta di acqua, sale, erbe aromatiche e aromi naturali.

Successivamente vengono **denocciate** con un particolare processo di lavorazione e **confezionate in olio extravergine di oliva** anch’esso BIO.

BIO Pitted “Riviera” Olives in extra virgin olive oil

Carefully selected from italian quality olives with **BIO** certification.

After **careful selection** of the degree of ripeness, the olives are conserved one year in a **traditional brine** made of water, salt, aromatic herbs and natural flavors.

Then, they are then **pitted** with a special process of processing and packed in **BIO extra virgin olive oil**.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
BIO8012	170 gr

Olive denocciolate “Riviera” in salamoia in busta con zip richiudibile

Dopo un’attenta selezione delle olive con il **giusto punto di maturazione**, le stesse vengono denocciolate e conservate in tradizionale salamoia. Il tutto confezionato in moderna **busta Stand-up con pratica zip richiudibile**.

Pitted “Riviera” Olives in brine in bag with zip

Carefully selected from quality olives.

After careful selection of the degree of ripeness, the olives are conserved one year in a traditional brine made of water, salt, aromatic herbs and natural flavors.

They are then pitted with a special process of processing and packed in modern and **practical bag Stand-up with resealable zip**.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8025	200 gr (sgocciolato/drained 100 gr)
8022	700 gr (sgocciolato/drained 300 gr)
8055	3 kg (sgocciolato/drained 1.65 kg)

Olive "Riviera" in salamoia in busta

Dopo un'attenta selezione del grado di maturazione, le olive sono conservate in salamoia per circa un anno prima di essere confezionate.

"Riviera" Olives in brine in stand up bag

After careful selection of the degree of ripeness, the olives are preserved in brine for about a year before being packaged in bags.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8023	300 gr (sgocciolato/drained 150 gr)
8024	700 gr (sgocciolato/drained 400 gr)

Patè di olive nere “Cultivar Taggiasca” in olio extravergine di oliva

Il nostro patè di olive nere è una **crema unica e delicata**, ricavata da olive nere Cultivar Taggiasca, che **conferiscono alla stessa un tipico profumo di oliva**.

Scegliamo e raccogliamo le olive al giusto punto di maturazione. Per garantire una perfetta conservazione le manteniamo in salamoia fino al momento della lavorazione e solo a questo punto procediamo con denocciare le olive con un apposito procedimento di lavorazione. A questo punto **le riduciamo in crema per poi essere confezionate con olio extra vergine di oliva**.

“Cultivar Taggiasca” Olives Tapenade in extra virgin olive oil

It is a **delicious paste** obtained from a variety of **black Taggiasca olives** that give it a typical taste of olive. We choose and pick olives at the right level of maturity. To guarantee a perfect conservation we put them in brine until the moment of processing. Then they are pitted with a procedure of careful workmanship and reduced to pulp, and finely jarred in extra virgin olive oil.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8003	170 gr
3003	190 gr
8043	600 gr

Patè di Olive Verdi

Si tratta di una **gustosa polpa di olive verdi** selezionate nei migliori uliveti europei affacciati sul Mediterraneo.

Le olive in salamoia, vengono denocciolate con un apposito procedimento di lavorazione e ridotte in crema, conservata poi in olio extra vergine di oliva.

Green Olives Tapenade

It is a **tasteful cream made from the pulp of green olives**, selected in the best olive **groves in Europe, facing the Mediterranean.**

The olives in brine are pitted with an appropriate procedure of processing then reduced to pulp.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8016	170 gr

Filletti di tonno in olio di oliva

Gustosi e delicati filetti di tonno lavorati freschi sul luogo di pesca, **conservati in olio di oliva**.

I tonni pescati nelle limpide acque del **Mar Cantabrico**, una volta superati tutti i controlli di qualità, sono preparati per le operazioni successive di pulitura e cottura. Il filetto di tonno dopo essere stato separato manualmente viene sottoposto ad una lenta e monitorata cottura. Viene confezionato a mano per preservare la delicatezza dei suoi morbidi filetti.

Fillets of Tuna

Tasty and delicate hook and line caught Tuna steaks. Processed from fresh and **preserved in olive oil**.

The tuna caught in the clear waters of the **Cantabrian Sea** after passing all the quality controls are prepared for the subsequent operations of cleaning and cooking. The tuna fillet after being manually prepared is subjected to a slow and monitored cooking. Hand packed to preserve the delicacy of the soft fillets.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
8013	200 gr
8011	300 gr
8911	900 gr

Pesto & Trofie

Comoda confezione composta dalle tipiche **Trofie liguri** ed il nostro prezioso **Pesto di basilico genovese DOP** con o senza aglio.

La tipica pasta ligure dal particolare carattere arricciato a forma di truciolo a base di semola di grano duro, nella confezione viene affiancata al nostro Pesto ligure di basilico genovese DOP per un ottimo pranzo.

Pesto sauce & Trofie pasta

Convenient packaging consists of the **typical Ligurian Trofie and our valuable Genoese basil DOP Pesto with or without garlic.**

The typical Ligurian pasta curled the particular character in the shape of chips made from durum wheat semolina, the package is joined to our Ligurian pesto Genovese basil DOP.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
3048(con aglio)	500 gr + 170 gr
3042(senza aglio)	500 gr + 170 gr
3034(con aglio)	500 gr + 190 gr
3047(senza aglio)	500 gr + 190 gr

Vino Pigato DOC

Prodotto di spicco dell'enologia del ponente ligure.

I vigneti da cui deriva il nostro Pigato sono situati nella **Riviera Ligure di Ponente**, in zone comprese tra 50 e 400 metri sul livello del mare. Il vino si presenta di **colore giallo paglierino** con **riflessi dorati**, con un **profumo ampio e fruttato** con sentori di pesca, dal **sapore morbido** e persistente con tipico e gradevole retrogusto di sapidità marina. Ha un **odore intenso e leggermente aromatico**.

Pigato DOC Wine

Flagship product oenology in Western Liguria.

The vineyards from which our **Pigato** are located in the Riviera Ligure di Ponente, in areas between 50 and 400 meters above sea level. The **wine** has a straw **yellow color** with golden hues, with a broad and fruity bouquet with hints of peach, **soft and persistent flavor** with a pleasant aftertaste typical of marine flavor. It has a strong smell and slightly aromatic.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
3019	0.75 lt

Vino Vermentino DOC

Il **Vermentino** è l'emblema della viticoltura della **Liguria di Ponente**, delle sue terrazze asciutte e soleggiate, dei suoi ripidi pendii affacciati sul mare.

Le terrazze in cui le viti si coltivano sono in grado di conferire al gli acini tutte le suggestioni del Ponente Ligure.

Si presenta con un colore **giallo paglierino**, un profumo delicato con sentori di mela, un **sapore morbido e strutturato**, leggermente mandorlato.

Vermentino DOC Wine

Vermentino is the **emblem of viticulture of western Liguria**, its dry and sunny terraces, its steep slopes overlooking the sea.

The terraces in which the seeds are grown are able to confer to the grapes all of the West Ligure suggestions.

It has a straw **yellow color**, a delicate bouquet with hints of **apple, a soft, structured flavor, slightly almond**.

The nose emerge hints of apple and citrus blend with a delicate spiciness.



Cod. Interno/Internal Code	Formato disponibile/Available Size
3018	0.75 lt

Confezioni regalo.





Scegliere *la Qualità*

ALBERTI 1986 s.r.l.

Via Argine Destro F. Scajola, 549

18100 Imperia – Oneglia

www.olioalberti.it

info@olioalberti.it