

La nostra storia

Oronzo nasce nel 1977 e vive la sua infanzia nei campi dei nonni Damiano e Sara, due piccoli proprietari terrieri che gli trasmettono l'amore per la terra. Nel 1999 sposa l'amata Grazia Manelli anche lei figlia di proprietari terrieri. Dopo decenni di lavoro e passione per la propria terra i genitori di Grazia decidono di cedere l'azienda, consapevoli dell'enorme impegno e lavoro richiesto per portare avanti un'attività così nobile e antica. Fu in quel frangente che Oronzo decise di farsi avanti, fondendo la propria azienda di famiglia con quella dei Manelli e dando vita all'Azienda Agricola Tenuta Manelli.

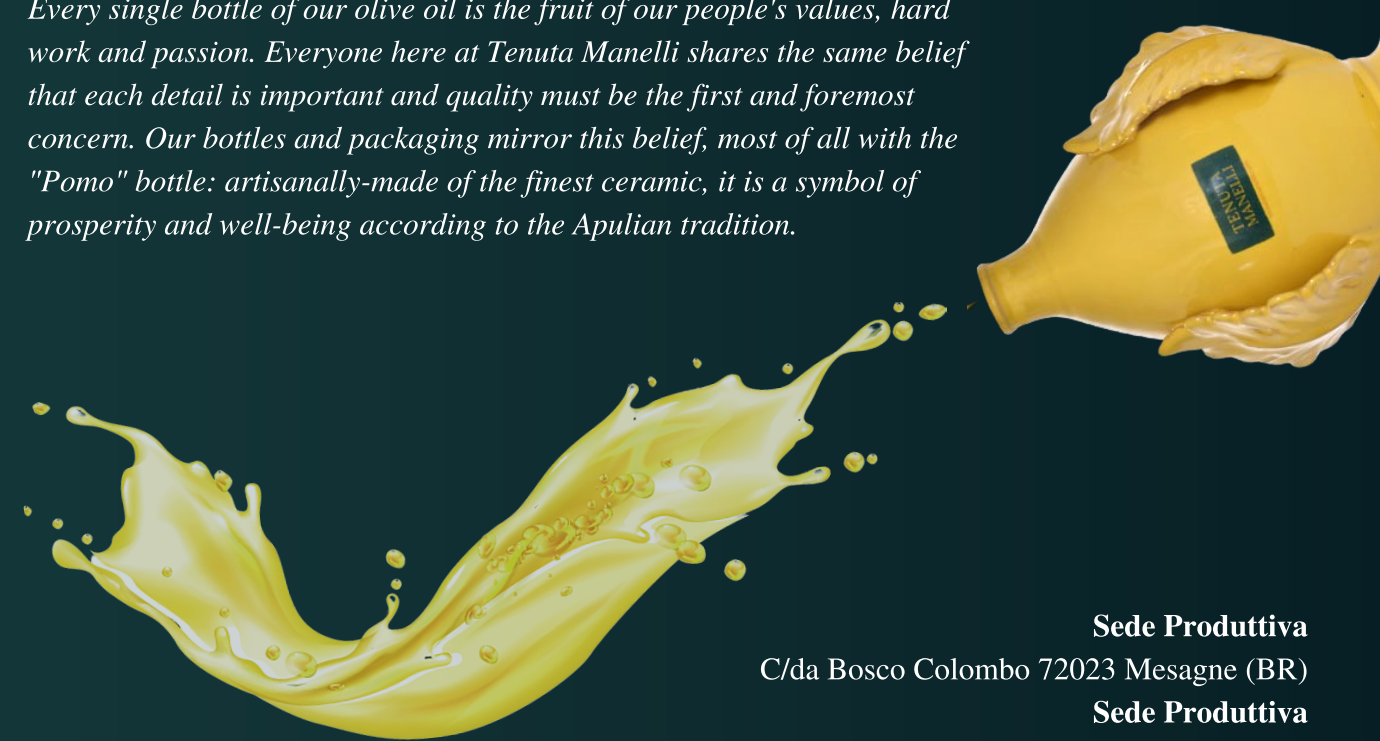
Our story

Born in 1977, Oronzo Incalza spent his childhood on his grandparents Damiano and Sara's fields. From them he learnt what it means "the love for the land", a core value of his. In 1999 he got married to his beloved Grazia Manelli, also the daughter of landowners. When Grazia's parents were about to sell their farm, due to the incredible labour needed to run a noble and ancient endeavour, Oronzo, an already successful entrepreneur, stepped up and bought the farm. He merged his in-laws farm with his own family's one, thus giving birth to Tenuta Manelli.



Il valore custodito in ogni bottiglia di olio Tenuta Manelli è il valore di tutti coloro che ogni giorno lavorano per renderlo possibile, per questo oltre alla materia prima curiamo con particolare attenzione anche il packaging, pensato per esaltare e comunicare la passione e la dedizione messe in ogni goccia: il nostro fiore all'occhiello è la bottiglia "Pomo" in ceramica, simbolo di ricchezza e prosperità della tradizione Pugliese

Every single bottle of our olive oil is the fruit of our people's values, hard work and passion. Everyone here at Tenuta Manelli shares the same belief that each detail is important and quality must be the first and foremost concern. Our bottles and packaging mirror this belief, most of all with the "Pomo" bottle: artisanally-made of the finest ceramic, it is a symbol of prosperity and well-being according to the Apulian tradition.



Sede Produttiva

C/da Bosco Colombo 72023 Mesagne (BR)

Sede Produttiva

C/da Capitanessa 72021 Francavilla F.na (BR)

Sede Legale

Via Ugo Foscolo, 39 72021 Francavilla F.na (BR)

TEL: +3908311707201 - info@tenutamanelli.com - tenutamanelli.com

TENUTA MANELLI

*“VOGLIO dare valore alla mia Terra, ai prodotti
che offre e alla gente che la lavora”*

Oronzo Incalza

Cellina

Ha una dolcezza iniziale, fresca, lieve ruvidità e piccantezza.

The first taste is sweet and fresh, then moving on to a light roughness and spiciness.



LA CURA

Ci prendiamo cura di ogni pianta e di ogni singola oliva, conosciamo i nostri alberi per nome per una coltivazione più che biologica.

We take care of each plant, each olive, we know our trees by name, ours is a passionate, fully-sustainable and bio farming.

IL TERRITORIO

Nei nostri prodotti ci sono secoli di storia e di tradizione del nostro territorio.

Centuries-long traditions from our land, for you to taste in every product we make.

LE SPECIE

Coltiviamo piante autoctone, originarie di questo territorio che erano qui da prima di noi.

We take great pride in growing native varieties, quite more ancient than we are.

LE CARATTERISTICHE

Il nostro è un olio genuino, con caratteristiche organolettiche eccezionali, certificate da numerosi premi nazionali e internazionali.

We produce a genuine EVO Oil, with incredible organoleptic characteristics, proved by national and international awards.



Tenuta Manelli, non solo olio.

Fra i nostri prodotti vantiamo anche icone pugliesi.

L'amore per la nostra terra si espande anche alla coltivazione del grano, seguiamo il suo percorso dalla semina alla macina.

Il nostro impegno nel mondo biologico ci ha regalato prodotti buoni e genuini.

Tenuta Manelli, more than EVO Oil.

We take pride in producing many apulian food icons, such as typical vegetables preserved in oil and different kinds of pasta and grain products. The love we put into our land brought us to a totally biologic wheat production, from the seeding to the milling, rich in tasty and genuine products.



Cima di Melfi

Resta molto riveda, agrumata più di tutti, lunga al gusto e intensa.

Quite rough, it's the most citrusy, with a long and intense taste.



Picholine

Resta intensa, balsamica, piccante.

Long-tasting intensity, with a balsamic and spicy taste.

