

SARDEGNA

CULTIVAR PRINCIPALI/MAIN VARIETIES

Bosana, Nera di Villacidro, Semidana, Tonda di Cagliari

CULTIVAR MINORI/MINOR VARIETIES

Nera di Gonnos, Nera di Oliena, Palma, Pitz'e carroga, Sassaese



MANGIARE/EAT

Abbamele Osteria • Mamoiada (NU)

c.so Vittorio Emanuele III, 59 • tel. 0784 1821324

Armidia • Abbasanta (OR) • s.da prov.le 15, km 44

loc. Zaccardani • tel. 379 1619315

Osteria Vineria Cibus • Santadi (SU)

via Umberto I, 24 • tel. 349 3925289

CUCINA.eat • Cagliari • p.zza G. Galilei, 1 • tel. 070 0991098**Il Giamaranto** • Sassari • via Alghero, 69 • tel. 079 274598**Il Rifugio** • Nuoro • via A. Mereu, 28 • tel. 0784 232355

COMPRARE/SHOP

Bonu • Cagliari • v.le A. Diaz, 162 • tel. 070 306453**Enoteca Ciccimonelli** • Iglesias • via Manno, 9 • tel. 0781 263240**Inke** • Oristano • v.le Brianza, 24c • tel. 393 2407627**La Bottega dell'ExMè** • Nuoro • p.zza G. Mameli, 1 • tel. 328 6028995

Accademia Olearia

Alghero (SS) | loc. Ungias Galantè | tel. 079 980394

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 120.000**Olive grove** Yes
Litres produced 120,000

AZIENDA. Questa della famiglia Fois è una realtà di riferimento fondamentale per l'olivicoltura sarda. Sono circa 200 gli ettari olivetati, con alcuni appezzamenti condotti in regime biologico e biodinamico. Centrale il ruolo dell'azienda nella produzione di olio certificato Dop Sardegna.

OIL MAKER. The Fois family's Accademia Olearia is a major touchstone for Sardinian olive growing. Some 200 hectares of groves are cultivated, with some plots managed according to the principles of organic and biodynamic agriculture. Accademia Olearia plays a central role in the production of Dop Sardegna certified oil.

GLI OLI

RISERVA DEL PRODUTTORE DOP SARDEGNA

CULTIVAR: BOSANA, SEMIDANA, TONDA DI CAGLIARI

FRUTTATO/FRUITY: 7

AMARO/BITTER: 6

PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, erba, ortica, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, grass, nettle, arugula, balsamic. Green, persistent.

GRAN RISERVA FRUTTATO VERDE

CULTIVAR: BOSANA, SEMIDANA, TONDA DI CAGLIARI

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 6

PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, balsamico, erbe aromatiche. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, balsamic, aromatic herbs. Green, persistent.

FRUTTATO DOP SARDEGNA

CULTIVAR: BOSANA, SEMIDANA, TONDA DI CAGLIARI

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 6

PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, walnut, pepper. Green, persistent.

Eredi Giuseppe Fois

Alghero (SS) | tel. 079 980394

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 120.000

AZIENDA. Quella della famiglia Fois è una storica realtà sarda da sempre legato a una tradizione olearia che è stata capace di essere costantemente al passo coi tempi. La proprietà si sviluppa su 200 ettari dove dimorano 28mila olivi di varietà autoctone e non.

Olive grove Yes
Litres produced 120,000

OIL MAKER. The Fois family have deep agricultural roots in Sardinia, drawing on a tradition of olive oil production that's managed to stay up to date. The estate spans 200 hectares and is home to 28,000 olive trees, both native and non-native varieties.

Antonello Fois

Alghero (SS) | tel. 348 2833227

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 12.200

AZIENDA. Quella di Antonello Fois è una realtà che segue la lunga esperienza familiare in campo oleario. La proprietà si sviluppa su una ventina di ettari con poco più di 2.600 olivi tutti della varietà regina della Sardegna, la Bosana, che qui raggiunge la massima espressione.

Olive grove Yes
Litres produced 12,200

OIL MAKER. Antonello Fois' olive oil business draws on his family's deep experience in the field. The estate covers about 20 hectares, with just over 2,600 Bosana olive trees cultivated. Sardinia's queen of olives, here Bosana reaches its fullest expression.

GLI OLI

FRUTTATO MEDIO

CULTIVAR: BOSANA, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

IL BOSANA MONOCULTIVAR BOSANA

CULTIVAR: BOSANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Cardo, erbe aromatiche, erba, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, aromatic herbs, grass, arugula, pepper. Green, persistent.

GLI OLI

DOP SARDEGNA MONOCULTIVAR BOSANA BIO

CULTIVAR: BOSANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, fiori, erba. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, flowers, grass. Green, persistent.

IL BIOLOGICO MONOCULTIVAR BOSANA

CULTIVAR: BOSANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela, lattuga, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, apple, lettuce, pepper. Green, persistent.

Domenico Manca

Alghero (SS) | tel. 079 977215



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 90.000

AZIENDA. Nasce nei primi del '900 questa azienda che possiamo considerare una delle più grandi realtà agroalimentari dell'isola che, per quanto riguarda l'olio, può far affidamento su una vasta superficie coltivata a oliveto di oltre 200 ettari nei quali si contano 120mila alberi. Si commercializzano inoltre crema di carciofi, aceto di vino, aceto balsamico di Modena Igp e cosmetici a base di evo.

Olive grove Yes
Litres produced 90,000

OIL MAKER. Founded in the early 1900s, Domenico Manca can be considered one of Sardinia's largest agro-food producers. In terms of oil, they draw on a vast swathe of olive groves, over 200 hectares and 120,000 trees total. Artichoke spreads, wine vinegar, Modena Igp balsamic vinegar and olive oil-based cosmetics are also produced.

GLI OLI

SAN GIULIANO FRUTTATO CUOR D'OLIVO

CULTIVAR: BOSANA, CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 4

DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, mela, noce. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, apple, walnut. Green, persistent.



SAN GIULIANO MONOCULTIVAR BOSANA

CULTIVAR: BOSANA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Cardo, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde.

TASTING. Cardoon, aromatic herbs, apple, pepper. Green.



Masoni Becciu

Villacidro (SU) | tel. 340 2488614



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 28.000

AZIENDA. Ai piedi del monte Margiani si trova l'azienda di Valentina Deidda e Nicola Solinas, una solida realtà olivicola di questo territorio che gestisce un oliveto di 14mila piante circa disposte su 62 ettari di proprietà. Si producono anche olive da mensa Nera di Gonnos.

Olive grove Yes
Litres produced 28,000

OIL MAKER. Valentina Deidda and Nicola Solinas's Masoni Becciu is based at the foot of Mount Margiani. This solid, local olive farm is comprised of 62 hectares of groves (some 14,000 trees). Nera di Gonnos table olives are also produced.

GLI OLI

CUNCORDU BIO

CULTIVAR: NERA DI VILLACIDRO, BOSANA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erba, lattuga, erbe aromatiche, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, grass, lettuce, aromatic herbs, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.



ISPIRITU SARDU ALPHABETUM MONOCULTIVAR NERA DI VILLACIDRO BIO

CULTIVAR: NERA DI VILLACIDRO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 4

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, soncino, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lamb's lettuce, apple, pepper. Green, persistent.



COOPERATIVA DELL'ANNO/BEST COOPERATIVE

Olivicoltori di Oliena

Oliena (NU) | tel. 393 8524644

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. Nello splendido contesto del territorio di Oliena si trova questa organizzata cooperativa che ha fatto della qualità il suo punto di forza. I soci gestiscono un migliaio di ettari di oliveti dove viene valorizzata la varietà simbolo di questa zona: la Nera di Oliena.

Olive grove Yes
Litres produced 20,000

OIL MAKER. In the beautiful area of Oliena, there's an organized cooperative that has made quality its strength. The members manage a thousand hectares of groves, with the region's most representative olive, the Nera di Oliena, taking center stage.



GLI OLI

ILIÒ MONOCULTIVAR NERA DI OLIEA

CULTIVAR: NERA OLIEA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 3
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, lattuga, erbe aromatiche, mela, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, lettuce, aromatic herbs, apple, balsamic. Green, persistent.



F.Ili Pinna

Ittiri (SS) | tel. 079 441100

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 12.000

AZIENDA. Nata nel 1940, è una delle più importanti realtà sarde legate alla produzione di olio di qualità. Gli oliveti, 22 ettari con 5.000 piante, si trovano a 250 metri sul livello del mare, esposti a sud e molto soleggiati. L'azienda vanta anche ottimi sottoli, olive da mensa e vino.

Olive grove Yes
Litres produced 12,000

OIL MAKER. Founded in 1940, Pinna is one of Sardinia's most important quality olive oil producers. The olive groves, 22 hectares (5,000 trees), are situated at 250 meters elevation, face south and enjoy plenty of sunshine. Pinna also boasts excellent bottled vegetables, table olives and wine.

GLI OLI

ANTICHI OLIVETI DEL PRATO MONOCULTIVAR BOSANA



CULTIVAR: BOSANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, lattuga, soncino, mela. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, lettuce, lamb's lettuce, apple. Green, persistent.

DENOCCIOLATO MONOCULTIVAR BOSANA



CULTIVAR: BOSANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, cardo, lattuga, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, cardoon, lettuce, arugula, pepper. Green, persistent.