

Dove siamo

e.mail: olioprencipe@hotmail.com
www.ogliarolagarganica.it
 [olio_extravergine_primofiore](https://www.instagram.com/olio_extravergine_primofiore)

AZIENDA AGRICOLA

Prencipe Maria Rosa

Viale XXIV Maggio, 45

71019 Vieste (Fg)

Tel.: 338 756 62 77 - 0884 705118



Vieste

Punti vendita:

- **Enoteca CHINICCHIO**
Via Vittorio Veneto 2
- **PUNTO BIO**
SP52 Vieste-Peschici km 5



PRIMOFIORE

Olio Extra Vergine di Oliva

Chi siamo



L'azienda si trova all'interno della zona protetta del Parco Nazionale del Gargano e precisamente nelle campagne di Vieste. Nasce negli anni '50 con "Chinicchio", che prima di essere coltivatore fu commerciante di olio conosciuto in tutto il territorio garganico.

Insieme alla moglie Rosetta Prencipe, da cui il nome dell'Azienda, cominciarono ormai 60 anni fa l'attività su un terreno di pochi ettari. Oggi l'Azienda, è condotta dai figli che proseguono, nel solco della tradizione e con una costante ricerca della qualità, la produzione di olio extra vergine d'oliva.

Dall'anno 2012 la scelta aziendale è stata quella di convertirsi all'agricoltura biologica, assecondando il desiderio di avere un prodotto assolutamente naturale e sano. La raccolta delle olive è fatta nei mesi di ottobre e novembre e le drupe vengono lavorate in frantoio entro poche ore dalla raccolta. L'olio è estratto a freddo da sole olive di proprietà.

Dicono di noi



From: <http://albasketchbook.blogspot.it>

In Vieste we met three brothers. They make a fantastic olive oil. Their trees are six hundred years old. Each tree here is the work of a generation of pruners. These trees are not the low, ordered, easy access utilitarian battery hens of olive production. These trees are tall, they have stature, vase forms of trunk and leaf six to eight meters high. The grove has the even randomness of a woodland. The old trunks take on fantastical forms. Spirals, serpents, knobby creatures of the land. Hollow centers become void between three independent trunks united by a hidden bole.

Featured on

FLOS
OLEI

DER
FEINSCHMECKER

Slow Food

GAMBERO ROSSO



I nostri oli

OLIO EXTRAVERGINE PRIMOFIORE
MONOCULTIVAR:
OGLIAROLA GARGANICA



L'ogliarola garganica è la cultivar autoctona del Gargano.

Quest'olio è ottenuto da olive raccolte da sole piante secolari, che vengono coltivate in impianti tradizionali di tipo estensivo. L'olio presenta un delicato profilo sensoriale con un buon equilibrio complessivo. È un olio versatile e gradevole, rappresenta un condimento ideale che mette d'accordo i gusti di tutti.

ALL'OLFATTO

Fruettato leggero/medio con sentori vegetali e mallo di mandorla.

AL PALATO

È un olio delicato ma persistente con basse percezioni di amaro e piccante.

Primofiore Extra Virgin Olive Oil **Ogliarola garganica Monocultivar**

Ogliarola Garganica is endemic to the Gargano. Our oil is made from olives exclusively picked on our secular trees that are grown in our traditional, extensive not intensive, groves. The oil has a delicate sensory palette and is balanced overall. It is a versatile oil, pleasant and smooth, and is an ideal condiment suitable for all tastes.

THE NOSE

Of lighth/medium fruitiness with hints of vegetables and of Almond.

THE PALATE

A delicate but persistent oil with barely noticeable traces of bitterness and piquancy.



I nostri oli

OLIO EXTRAVERGINE PRIMOFIORE
MONOCULTIVAR:
CORATINA



La coratina è la cultivar regina del territorio pugliese.

L'olio presenta un elevato contenuto di polifenoli, valori bassi di perossidi e di acidità. È un fruttato tra il medio e l'intenso con una buona coerenza tra naso e bocca.

ALL'OLFATTO

Ha un naso elegante, preciso e articolato giocato sulle note di conifere che ricordano aghi di pino, completate da un lieve alloro e un richiamo alla mandorla.

AL PALATO

Intenso e preciso. L'amaro si rivela nelle note di cardo, della rucola e del ravanella, ben sostenuto ed equilibrato dal piccante che chiude con una nota di mandorla amara.

Primofiore Extra Virgin Olive Oil **Coratina Monocultivar**

The Coratina variety is a queen among the olives of Apulia. The olive oil, produced from it, has a high polyphenol content and is low in peroxides and acidity. It is of medium fruitiness and has an excellent nose and mouth.

THE NOSE

Our oil has an elegant nose, precise and articulate that displays notes of pine, bay and a hint of almonds.

THE PALATE

The palate is intense and clean. There is a slight bitterness in its notes of cardoon, rucola and radish that hold their ground and are well balanced by a hint of piquancy, all closing with a recollection of bitter almonds.