

Von der Olive zum Olivenöl



Zertifikat „IGP Toscano“



Olivenöl Extra Vergine aus Bagno di Gavorrano in der Toskana



Die Oliven der Sorten Leccino, Frantoio und Moraiolo werden ab Mitte Oktober noch leicht grün mit dem Rüttler auf Netzen geerntet und täglich zur Oelmühle gebracht, gereinigt und kalt extrahiert.

Bis zur Konfektionierung lagert das Öl unter Schutzgas, um die feinen Geschmacksnoten und Qualitätsmerkmale unseres Olivenöls Monte Cerretelle optimal zu erhalten.

Unser Olivenöl wird nach der Filtration IGP Toscano (Indicazione Geografica Protetta, eine EU-geschützte Herkunftsbezeichnung) zertifiziert und unter der Marke Monte Cerretelle in 0.75l Flaschen abgefüllt.

Wir produzieren jährlich 20-25t Oliven, was 2500-3500l Olivenöl der Klasse «Extra Vergine» entspricht.

Qualität direkt vom Produzenten!



Ferienhaus Villa Ponderosa



Unser Betrieb Olivenfarm und Ferienhaus



So finden Sie uns!

Olivenfarm und Ferienhaus

Monte Cerretelle
Villa Ponderosa
58023 Bagno
di Gavorrano
Grosseto / Italien

Firmensitz CH

Monte Cerretelle
c/o Familie Sozzi
Schillerrain 2E
6440 Brunnen
Schweiz

Gemütliche Ferien im Olivenhain, bei Sonne und Meer, einem Glas Rotwein auf der Veranda und Ausblick auf die Insel Elba.

Ein neu renoviertes Haus mit grosser Wohnküche, zwei Schlafzimmern und Veranda erwartet Dich. Mit Auto nur 15 Minuten vom Meer, Einkauf und Restaurants.

www.fewo-direkt.de/ferienwohnung-ferienhaus/p2936062

Monte Cerretelle liegt in Bagno di Gavorrano in der Maremma, an den Abhängen der Colline metallifere, mit Sicht auf den Golf von Follonica und die Insel Elba.

Der Betrieb umfasst knapp 33 ha, davon sind je rund ein Drittel Wald, Weide und Oliven.



www.monte-cerretelle.ch