



PREMIO NAZIONALE

L'ORO D'ITALIA 2023

14° Concorso degli Oli Extravergini di Oliva Italiani



SEZIONE FRANTOI

il link presente alla colonna "denominazione olio" mostra una descrizione delle caratteristiche sensoriali del campione

TIPOLOGIA BLEND

premio | gocce d'oro | menz. | n. | azienda | località di produz. | prov. | denominazione olio | bio

CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

Table with 1 row: 50 Oleificio Miconi di Miconi Massimo, Servigliano, FM, Miconi Elicetta Nera

CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

Table with 17 rows of olive oil entries, including Frantoio di Spello, Frantoio Covato, Frantoio Marsicani, etc.

TIPOLOGIA MONOCULTIVAR

premio | gocce d'oro | menz. | n. | azienda | Località di produz. | prov. | denominazione olio | varietà | bio

CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

Table with 1 row: 9 Monsignore s.r.l., Fasano, BR, Monumentale, ogliarola secolare

CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

Table with 23 rows of olive oil entries, including Oleificio Angelini, Frantoio Cutrera, Soc. agr. PA.VI.RO, etc.

CATEGORIA FRUTTATO INTENSO

Table with 4 rows of olive oil entries, including Frantoio Marsicani, Frantoio Romano, Frantoio Oleario Forestaforte, etc.

★ Lode di Eccellenza | ◆ Menzione di Merito | ● Menzione di Qualità | ⌘ biologico | ea ex aequo

N.B.: In base al Reg.to del Concorso, espletate le verifiche a garanzia del premio e dei produttori e in caso di irregolarità riscontrate, il C.O. potrà ritirare in qualsiasi momento i riconoscimenti assegnati ed escludere dal Concorso le Aziende interessate.