



# PREMIO NAZIONALE L'ORO D'ITALIA 2020

11° 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

1	◆◆◆◆	◆	041	D'Erchie s.r.l.	Montemesola	TA	Fapi	
			□	010 Con. Oil. s.a.s. di Converso Guglielmo & C.	Rossano	CS	Ersilia	

#### CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

1	◆◆◆◆◆	◆	068	Oleificio Demuru Paolo	Ilbono	NU	Tedili	⌘
2	◆◆◆◆◆	◆	169	Frantoio Romano s.r.l.	Ponte	BN	Gold Bio	⌘
3	◆◆◆◆◆	◆	164	Frantoio Marsicani	Morigerati	SA	Algoritmo 2019	
	◆◆◆◆◆	◆	011	Frantoio Oleario Bigucci	S. Giovanni in Marignano	RN	Nostrolio	
	◆◆◆◆◆	◆	064	Frantoio Agostini Alfredo s.n.c.	Ortezzano	FM	Sublimis	
	◆◆◆◆◆	◆	014	Oleificio Miconi	Servigliano	FM	Miconi 100% Italiano	
	◆◆◆◆◆	◆	006	Frantoio di Spello	Spello	PG	Frantoio di Spello DOP Umbria	
	◆◆◆◆◆	◆	112	Oleificio Venturi Agape	Sassocorvaro - Auditore	PU	Agape	
	◆◆◆◆◆	◆	032	Frantoio Oleario Melcarne Dott. Giovanni	Gagliano del Capo	LE	Forestaforte DOP Terra d'Otranto	
	◆◆◆◆◆	◆	009	Frantoio Olive Busca Leonardo Sas	Fano	PU	Olio Busca Frantoio	
	◆◆◆◆◆	◆	090	Frantoio Marcolini Andrea	Monteciccardo	PU	Marcolini	
	◆◆◆◆◆	◆	087	Bonolio S.a.s.	Sciacca	AG	DOP Val di Mazara	
	◆◆◆◆◆	◆	151	Oleificio Angelini Alberto & C. S.r.l.	Ascoli Piceno	AP	Blend Selezione	
	◆◆◆◆◆	◆	175	Frantoio Chiodi	Castelplanio	AN	Il Prezioso Blend	

### TIPOLOGIA MONOCULTIVAR

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

#### CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

			□	043 Frantoio Oleario F.lli Santoro s.r.l.	San Michele Salentino	BR	Sant'Oro Monocultivar Cellina di Nardò	Cellina di Nardò	⌘
--	--	--	---	---	-----------------------	----	--	------------------	---

#### CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

1	◆◆◆◆◆	◆	171	Frantoio Romano s.r.l.	Ponte	BN	Ortice Riserva	Ortice	
2	◆◆◆◆◆	◆	152	Oleificio Angelini Alberto & C. srl	Ascoli Piceno	AP	Monovarietale Ascolana Tenera	Ascolana Tenera	
3	◆◆◆◆◆	◆	037	Oleificio Giovanni Petruzzi	Fasano	BR	Monovarietale Picholine	Picholine	
	◆◆◆◆◆	◆	170	Frantoio Romano s.r.l.	Ponte	BN	Ortice Bio	Ortice	⌘
	◆◆◆◆◆	◆	172	Frantoio Romano s.r.l.	Ponte	BN	Racioppella	Racioppella	
	◆◆◆◆◆	◆	174	Frantoio CM S.r.l.	Magione	PG	CM Monocultivar Frantoio	Frantoio	⌘
	◆◆◆◆◆	◆	100	Soc. Agr. PA.VI.RO SNC	Torremaggiore	FG	Olio Principe	Peranzana	
	◆◆◆◆◆	◆	072	Soc. Coop. Agr. Sololio	Ostuni	BR	Delia Audace	Coratina	
	◆◆◆◆◆	◆	095	Agricola De Cesare s.r.l.	Torremaggiore	FG	Maulivo Peranzana	Peranzana	
	◆◆◆◆◆	◆	028	Salamida Pietro Frantoio Oleario	Alberobello	BA	Monovarietale Cima di Mola	Cima di Mola	
	◆◆◆◆◆	◆	042	D'Erchie s.r.l.	Montemesola	TA	Monocultivar Coratina	Coratina	
	◆◆◆◆◆	◆	106	Frantoio Oleario Rinaldi s.r.l.	Pontelandolfo	BN	Vantera	Ortice	
	◆◆◆◆◆	◆	029	Salamida Pietro Frantoio Oleario	Alberobello	BA	Monovarietale Cima di Melfi	Cima di Melfi	
	◆◆◆◆◆	◆	075	Nonno Vittorio s.r.l.	Torremaggiore	FG	Nonno Vittorio	Peranzana	
	◆◆◆◆◆	◆	096	Oleificio Piccinini s.r.l.	Urbisaglia	MC	Piccinini	Moraiolo	
	◆◆◆◆◆	◆	□	138 Olivoli s.r.l.	Partanna	TP	Geraci	Nocellara del Belice	

#### CATEGORIA FRUTTATO INTENSO

1	◆◆◆◆◆	◆	126	Frantoi Cutrera s.r.l.	Chiaromonte Gulfi	RG	Primo DOP	Tonda Iblea	
2	◆◆◆◆◆	◆	048	Oleificio Cosenza e C. s.n.c.	Monteprandone	AP	Argeo	Ascolana Tenera	
3	◆◆◆◆◆	◆	165	Frantoio Marsicani	Morigerati	SA	Virde	Coratina	⌘
	◆◆◆◆◆	◆	124	Frantoi Cutrera s.r.l.	Chiaromonte Gulfi	RG	Nocellara Salvatore Cutrera	Nocellara del Belice	
	◆◆◆◆◆	◆	125	Frantoi Cutrera s.r.l.	Chiaromonte Gulfi	RG	Primo Bio	Tonda Iblea	⌘
	◆◆◆◆◆	◆	038	Oleificio Giovanni Petruzzi	Fasano	BR	Monovarietale Coratina	Coratina	

★ Lode di Eccellenza ◆ Menzione di Merito ● Menzione di Qualità □ Attestato di Qualità ⌘ biologico

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. Sono assegnati i primi tre posti solo agli oli che hanno ottenuto almeno 3 Gocce d'Oro.