

*"L'Ismaro giova  
rivestir di vigne  
Ed il Taburno  
popolar d'ulivi"*

Virgilio

Il poeta Virgilio, viaggiando con gli amici Orazio e Mecenate da Roma a Brindisi, sostò nella villa di Cocceio, posta alle balze del Monte Taburno. Ebbe così modi di apprezzarne la particolare vocazione alla coltivazione dell'olivo.

The Romans began to plant olive trees from the cliffs admired by Virgil. Subsequently, the Lombards introduced our oil in their diet and particularly appreciated the cured olives for the table.

The poet Virgilio, traveling with his friends Orazio and Mecenate from Rome to Brindisi, stopped in the villa of Cocceio, located at the crags of Mount Taburno. He had ways of appreciating its particular vocation for the cultivation of the olive tree.

I Romani iniziarono ad impiantare ulivi dalle balze ammirate da Virgilio. Successivamente i Longobardi introdussero il nostro olio nella loro alimentazione ed apprezzarono in particolare le olive conciate per la mensa.



**COLLI  
DEL  
TABURNO®**

*Coltivatori della Tradizione*

**Cell:** +39 391 3701055

**e-mail:** info@collideltaburno.it

**Sede:** Via Provinciale Vitulanese 82030 Foglianise (BN)

**Uffici:** Viale A. Mellusi, n 82100 Benevento (BN)

[www.collideltaburno.it](http://www.collideltaburno.it)

**OLIO D'OLIVA  
EXTRAVERGINE**



100% ITALIANO



## L'OLIO COLLI DEL TABURNO

Contiene il fascino dei prodotti d'eccellenza dell'agricoltura Italiana, frutto di lavoro umile, tenace e sapiente, ricompensato principalmente dal piacere delle cose fatte bene.

Contains the charm of the Italian agriculture products excellence, the result of humble, tenacious, and wise work, rewarded by the pleasure of doing things right.



### LE ORIGINI

Agli inizi del 1400 alcuni Pedicini sono proprietari di terreni confinanti con i benedettini di S. Maria della Grotta, nella zona oggi detta Oliveto a Foglianise. Da lungo tempo sono protagonisti del processo di selezione della varietà di piante, dei metodi di coltivazione, potatura, raccolta e molinatura che hanno prodotto il nostro olio.

### THE ORIGINS

At the beginning of the 1400s, some Pedicini were owners of land bordering the Benedictines of S. Maria Della Grotta, in the area now known as "Oliveto a Foglianise".

For a long time, they have been protagonists of the selection process, the variety, plants, the cultivation, pruning, harvesting, and milling methods that have produced our oil.

### ANALISI GUSTATIVA SENSORIALE

Limpido e denso, all'olfatto è denso e di buona finezza. Si manifestano sentori erbacei e di carciofo, sambuco su un finale di pepe bianco. Al gusto è intenso, strutturato e fine. Piacevolissima sensazione tattile e pungente eleganza. Il complesso finale di bocca è impostato sulla persistente nota amara di melanzana e mandorla. La raccolta delle olive avviene esclusivamente a mano e in tempi brevissimi, entro 12 ore, si procede alla molinatura.

### SENSORY ANALYSIS AND TASTE EVALUATION

Clear and dense, it results in good finesse at the sense of smell. Herbaceous and artichoke hints are manifested, elderberry on a finish of white pepper. The taste is intense, structured, and fine. Pleasant tactile sensation and pungent elegance. The final complex in the mouth is set on the persistent bitter note of aubergine and almond. The olive harvest takes place exclusively by hand in a short time. In 12 hours, we proceed to the grinding.

