



Villa Ambretta

Nostro sommelier* dell'olio descrive due sapori complementari

2021/22

- **Naso:** fruttato verde medio, profumo di foglie di pomodoro.
- **Lingua:** amaro medio/leggero, retrogusto di carciofo.
- **Gola:** piccante medio/leggero che rimane a lungo in bocca.
- **Consiglio:** con la campagna di raccolta 2021/2022 abbiamo preparato un olio aromatico e saporito che darà carattere ad insalate, pasta con verdure, stufati di carne, ma anche formaggi di capra e pecora.

2022/23

- **Naso:** fruttato maturo medio/leggero, note di oliva verde.
- **Lingua:** amaro leggero, delicato retrogusto di carciofo.
- **Gola:** piccante medio/leggero finale sul palato.
- **Consiglio:** con la campagna di raccolta 2022/2023 abbiamo preparato un olio con un sapore raffinato che andrà benissimo con vostro pesce alla griglia, carpaccio di manzo nonché dei vostri primi piatti alla bottarga o ai gamberi o ancora meglio al tartufo.

* Nostro olio d'oliva è prodotto sotto la direzione del nostro sommelier per l'olio, Andrea Magara, Capo Panel Camera di Commercio della Maremma e Tirreno Livorno (Toscana).

Notre sommelier* de l'huile décrit deux saveurs complémentaires

2021/22

- **Nez** : fruité vert moyen, odeur de feuilles de tomate.
- **Langue** : amertume moyenne/légère, arrière-goût d'artichaut.
- **Gorge** : ardenance moyenne/légère qui reste longtemps en bouche.
- **Conseil** : avec la campagne de récolte de 2021/2022 nous avons conçu une huile aromatique et relevée, qui apportera du caractère aux salades, pâtes aux légumes, ragoûts de viande, ainsi qu'aux fromages de chèvre et brebis.

2022/23

- **Nez** : fruité mur léger/moyen, notes d'olives vertes.
- **Langue** : amertume légère, arrière-goût délicat d'artichaut.
- **Gorge** : ardenance moyenne/légère en final.
- **Conseil** : avec la campagne de récolte 2022/2023 nous avons conçu une huile au goût raffiné, qui accompagnera merveilleusement bien vos poissons grillés, carpaccios de bœuf ainsi que vos pâtes à la boutargue ou aux crevettes ou encore mieux à la truffe.

* Notre huile d'olive est produite sous la direction de notre sommelier de l'huile, Andrea Magara, Chef de jury des goûteurs d'huile de la Chambre de commerce de la Maremma et de la région Tyrrhénienne (Toscane).



Nostri uliveti

In una tenuta di 35 ha, i nostri sei uliveti sono coltivati in maniera artigianale, rispettosa dell'ambiente. Tra le 84 varietà di olivi toscani, coltiviamo in particolare il Moraiolo, Frantoio, Leccino e Pendolino.

I sapori dell'olio variano a seconda della varietà degli ulivi, dell'anno climatico e del momento della raccolta.

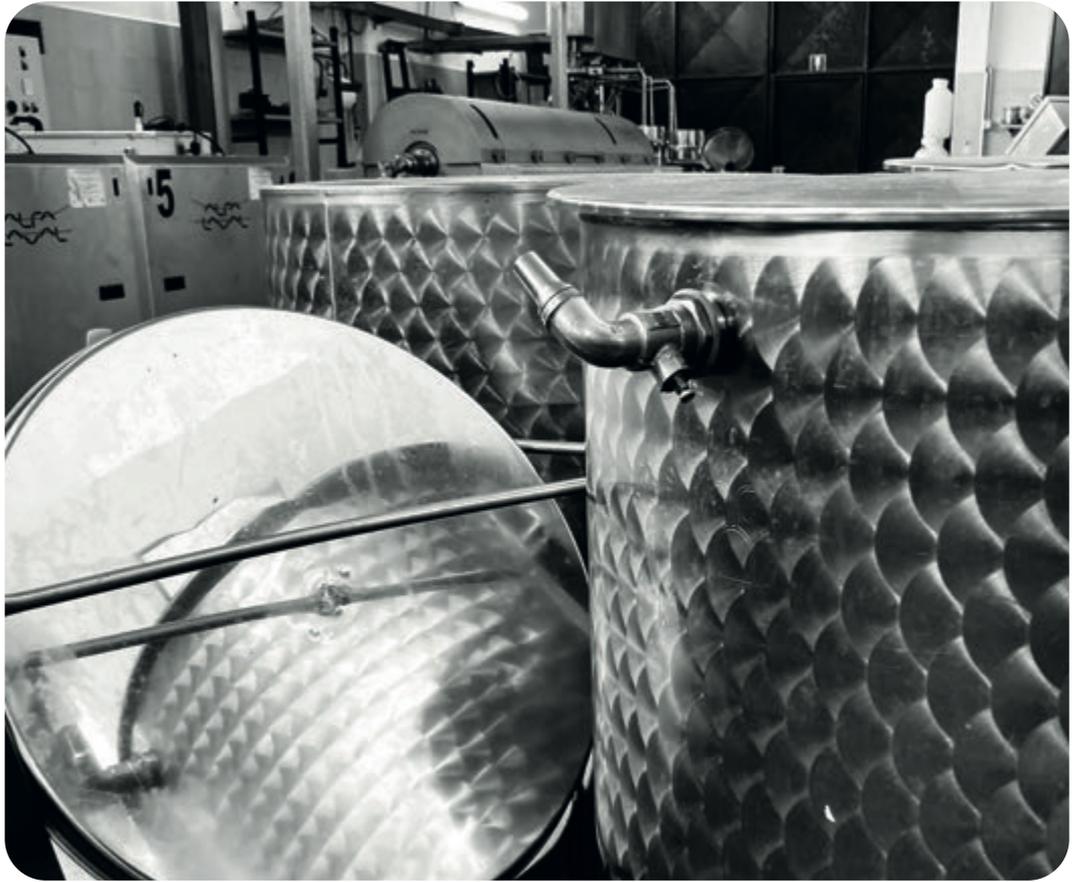
Così creiamo insieme al nostro sommelier un olio diverso ogni anno.

Nos oliveraies

Dans un domaine de 35 ha, nos six oliveraies sont cultivées de façon traditionnelle et respectueuse de l'environnement. Parmi les 84 variétés d'oliviers toscans, nous cultivons en particulier les Moraiolo, Frantoio, Leccino et Pendolino.

Les saveurs de l'huile varient en fonction de la variété des oliviers, de l'année climatique et du moment de la récolte.

Ainsi nous créons avec notre sommelier une huile différente chaque année.



La frangitura

Dopo una raccolta manuale, ogni giorno facciamo una molitura a freddo delle nostre olive con mezzi meccanici presso il frantoio cooperativo Aldobrandeschi di Campagnatico, di cui siamo soci.

Con il nostro sommelier degustiamo l'olio dopo ogni frangitura per controllarne la qualità e preparare la migliore miscela possibile. L'olio selezionato verrà infine filtrato per preservare la finezza delle sue qualità gustative.

La pressione

Après une récolte manuelle, nous pressons chaque jour nos olives à froid par des moyens mécaniques au pressoir coopératif Aldobrandeschi de Campagnatico, dont nous sommes membres.

Avec notre sommelier nous goûtons l'huile après chaque pression afin de contrôler sa qualité et préparer le meilleur assemblage possible. L'huile sélectionnée sera finalement filtrée afin de préserver la finesse de ses qualités gustatives.



OILIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO

GRUPPO A. FREGO

GRUPPO A. FREGO

ENERGIA	3800
GRASSI	100
PROTEINE	0
GLUCIDI	0
ALCOHOLI	0
ACQUA	0

AVANTI ZOLA

tel. 0475 473.546

www.viaambrogio.it

OILIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO



GRUPPO A. FREGO

Nostro olio

Grazie a questo metodo artigianale, otteniamo un olio extravergine eccezionale e conserviamo tutte le qualità nutritive, ricche di vitamine e antiossidanti. Insieme al nostro sommelier, assicuriamo il delicato ed essenziale equilibrio delle tre caratteristiche dell'olio extravergine toscano: fruttato, amaro e piccante.

A seconda dell'anno, questo equilibrio può essere morbido, medio o forte ma sempre armonioso.

Notre huile

Grâce à cette méthode artisanale, nous obtenons une huile extra-vierge exceptionnelle et en préservons toutes les qualités nutritionnelles, riches en vitamines et en antioxydants. Avec notre sommelier, nous veillons à l'équilibre délicat et indispensable des trois caractéristiques de l'huile extra vierge toscane alliant le fruité, l'amer et l'ardence.

Selon les années, cet équilibre peut être doux, moyen ou fort mais toujours harmonieux.



Soggiorni

Nella nostra tenuta, vicino a Grosseto, nel cuore della Maremma Toscana, con il mare all'orizzonte, e un panorama mozzafiato, la Villa Ombrone con i suoi 160 mq pensati per 6 persone, vi accoglie tutto l'anno, con la sua piscina riscaldata, la sauna, gli attrezzi di fitness, il camino a legna e le sue comode terrazze.

Tenuta Villa Ambretta, Campagnatico (GR)



Grosseto :	0 : 15'
Spiaggia/plage :	0 : 25'
Siena :	0 : 45'
Firenze :	1 : 45'
Pisa :	1 : 45'
Roma :	1 : 45'



www.villaambretta.com

Séjours

Au sein de notre domaine, situé près de Grosseto, au cœur de la Maremma Toscane, avec la mer à l'horizon, et une vue à couper le souffle, la Villa Ombrone et ses 160 m2 conçus pour 6 personnes, vous accueillent toute l'année, avec sa piscine chauffée, son sauna, ses appareils de fitness, sa cheminée à bois et ses terrasses confortables.



Tenuta Villa Ambretta



Villaambretta

**Tenuta Villa Ambretta - Marrucheti n° 91
58042 CAMPAGNATICO (GR)
amministrazione@villaambretta.com
+39 0564 1886 991**



Questo stampato ha contribuito a finanziare le attività
sociali di coopthc.org che Tenuta Villa Ambretta sostiene.
Cette brochure contribue à financer les activités sociales
de coopthc.org, que Tenuta Villa Ambretta soutient.