

Olî Mono-varietali
e Mono-Particellari
per dare Piacere
Appagante



Mono-varietal and
Single Grove
Evoos to give
Satisfying Pleasure

*“La varietà e la variabilità dell’olio
di oliva in purezza”*

*“Variety and variability of olive oil
in all its purity”*

Missione

Progettare, produrre, imbottigliare e confezionare olio di oliva extravergine per utilizzatori professionali: cuochi, ristoratori e gourmet. Proporre loro tutta la varietà e la variabilità dell’olio di oliva producendo mono-varietali. Dare tracciabilità completa dei nostri oli.

Mission

Design, produce, bottle, and package extra virgin olive oil for professional users: chefs, restaurateurs, and gourmets. Offer them all the variety and variability of mono-varietal olive oil. Give full traceability of our oils.

Linee Guida

*Valorizzare tutte le **persone** coinvolte
Usare **idee innovative** in un settore tradizionale
Ricerca l’**altissima qualità**
Ricerca l’**eccellenza assoluta**
Prestare **maniacale attenzione** ai dettagli*

Guidelines

*Valuing all the **people** involved
Use **innovative ideas** in a traditional sector
Search for the **highest quality**
Seeking absolute **excellence**
Pay **total attention** to details*

Valori

*Trasparenza e onestà totale
Sostenibilità
Creare valore per l’azienda, i collaboratori, i clienti, il territorio
Grande dominanza della “tecnica”
Semplicità
Modernità
Avanguardia*

Values

*Total transparency and honesty
Sustainability
Creating value for the company, employees, customers, the territory
Great dominance of the “technique”
Simplicity
Modernity
Vanguard*

Dove viene prodotto

L’azienda e i suoi oliveti si trova a Canino (Viterbo) e nei comuni circostanti.

Canino è nell’Alta Tuscia Viterbese al centro dell’area dove nacque e si sviluppò la civiltà etrusca che poi fertilizzò la civiltà romana. Gli etruschi amavano la vita e i suoi piaceri. Producevano olio di oliva dalla varietà autoctona detta “caninese”.

Where it is produced

The company and its olive groves are located in Canino (Viterbo) and in the surrounding villages.

Canino is in Alta Tuscia Viterbese, in the center of the area where Etruscan civilization was born and developed, and then fertilized the Roman civilization. The Etruscans loved life with its pleasures. They produced olive oil from the native variety called “caninese”.

Come viene prodotto

La frangitura entro 4 ore dalla raccolta è stata fatta col frantoio aziendale, con un metodo di estrazione a ciclo continuo a due fasi. Il metodo di estrazione a ciclo continuo a due fasi permette di ottenere oli con una maggiore concentrazione delle sostanze fenoliche e aromatiche, che sono quelle a maggiore attività antiossidante e che danno profumi e sapori. La frangitura è stata fatta a martelli o a dischi per tutti gli oli prodotti. Per le bottiglie (500ml, 250ml, 100ml) è stato usato un vetro di colore verde scuro che ha un elevato potere filtrante. Questo garantisce un’ottima protezione dalla luce, uno dei peggiori nemici dell’olio d’oliva. Tutte le bottiglie sono tappate con inserzione di gas inerte (azoto) per evitare l’ossidazione fintanto che restano sigillate.

How it is produced

Crushing, within 4 hours from harvest, is done with the mill of the company, with a two-phase continuous cycle extraction method. The two-phase continuous cycle extraction method allows to obtain oils with a higher concentration of phenolic and aromatic substances, which are those with the greatest antioxidant activity and which give aromas and flavors. The crushing is done with hammers or knives for all the produced oils.

For the bottles (500ml, 250ml, 100ml) a dark green glass is used because has a high light filtering power. This guarantees an excellent protection from light, one of the worst enemies of olive oil. All the bottles are plugged with insertion of inert gas (nitrogen) to avoid oxidation as long as they remain sealed.

Catalogo degli Olî Extravergine e degli oliveti di provenienza

Attraverso il QR code si ottengono tutte le informazioni sul singolo olio

Mono-varietali e Mono-Particellari



GRAND CRU GIOACCHINA

Varietà: Caninese

Uliveto: 43 olivi di oltre 300 anni in località Gioacchina nel Comune di Canino (Viterbo) - particella 330, 331, 893 - foglio 34; esposto a est.

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è sabbioso-argilloso.

Altezza: m 209 slm.

Coordinate satellitari: 42,4575 N 11, 7516 E

Varietà: Canino

Olive grove: 43 olive trees over 300 years old located in Gioacchina, municipality of Canino (Viterbo) lots 330, 331, 893 - plate 34; facing east.

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is sandy-clayey.

Height: m 209 asl.

Satellite coordinates: : 42,4575 N 11, 7516 E



GRAND CRU GIOACCHINA
IUVENIS

Varietà: Caninese

Uliveto: 175 olivi giovani messi a dimora nell'anno 2000 in località Gioacchina nel Comune di Canino (Viterbo) particella 330, 331, 893 – foglio 34; esposto a sud.

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è sabbioso-argilloso.

Altezza: m 209 slm.

Coordinate satellitari: 42,4575 N 11, 7516 E

Varietà: Canino

Olive grove: 175 young olive trees located in Gioacchina, municipality of Canino (Viterbo) lots 330, 331, 893 - plate 34; facing south.

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is sandy-clayey.

Height: m 209 asl.

Satellite coordinates: : 42,4575 N 11, 7516 E



GRAND CRU MUSIGNANO

Varietà: Caninese

Uliveto: 62 olivi di oltre 100 anni in località Musignano nel Comune di Canino (Viterbo) particella 14 – foglio 62; esposto a sud-ovest.

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è sabbioso-argilloso.

Altezza: m 104 slm.

Coordinate satellitari: 42,4233 N 11,7092 E

Varietà: Canino

Olive grove: 62 olive trees over 100 years old located in Musignano, municipality of Canino (Viterbo) lots 14 - plate 62; facing south-west.

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is sandy-clayey.

Height: m 104 asl.

Satellite coordinates: : 42,4233 N 11, 7092 E



GRAND CRU CAPO TERZO

Varietà: Caninese

Uliveto: 80 olivi di oltre 100 anni in località Capo Terzo nel Comune di Tessignano (Viterbo) - particella 383 – foglio 4; esposto a sud.

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è sabbioso-argilloso.

Altezza: m 209 slm.

Coordinate satellitari: 42,4575 N 11, 7516 E

Varietà: Canino

Olive grove: 80 olive trees over 100 years old located in Capo Terzo, municipality of Tessignano (Viterbo) lots 383 - plate 4; facing south.

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is sandy-clayey.

Height: m 209 asl.

Satellite coordinates: : 42,4575 N 11, 7516 E



GRAND CRU SPINICCI

Varietà: Caninese

Uliveto: 75 olivi di oltre 60 anni in località Spinicci nel Comune di Arlena di Castro (Viterbo) particella 45, foglio 14; esposto a est.

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è sabbioso-argilloso.

Altezza: m 218 slm.

Coordinate satellitari: 42,4547 N 11, 8000 E

Varietà: Canino

Olive grove: 75 olive trees over 60 years old located in Spinicci, municipality of Arlena di Castro (Viterbo) lots 45 - plate 14; facing east.

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is sandy-clayey.

Height: m 218 asl.

Satellite coordinates: : 42,4547 N 11, 8000 E



GRAND CRU MORONE

Varietà: Caninese

Uliveto: 16 olivi di oltre 70 anni in località Tomba Etrusca nel Comune di Tessignano (Viterbo)

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è di carattere tufaceo.

Altezza: m 299 slm.

Coordinate satellitari: 42,4762 N 11, 7979 E

Varietà: Canino

Olive grove: 16 olive trees over 70 years old located in Tomba Etrusca, municipality of Tessignano (Viterbo)

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is of tuff characteristic.

Height: m 299 asl.

Satellite coordinates: : 42,4762 N 11, 7979 E

Catalog of our Extra Virgin Olive Oils with their olive groves of origin

Through the QR code you get all the information on the single oil

Variety: Leccino

Olive grove: 30 olive trees over 10 years old located in Gioacchina, municipality of Canino (Viterbo) lots 330, 331, 893 - plate 34; facing east.

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is sandy-clayey.

Height: m 209 asl.

Satellite coordinates: : 42,4575 N 11, 7516 E

Varietà: Leccino

Uliveto: 30 ulivi di oltre 10 anni in località Gioacchina nel Comune di Canino (Viterbo) - particella 330, 331, 893 - foglio 34; esposto a est.

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è sabbioso-argilloso.

Altezza: m 209 slm.

Coordinate satellitari: 42,4575 N 11, 7516 E



GRAND CRU GIOACCHINA LEC



Variety: Frantoio

Olive grove: 85 young olive trees located in Musignano, municipality of Canino (Viterbo) lots 14- plate 62; facing south-west.

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is sandy-clayey.

Height: m 209 asl.

Satellite coordinates: : 42,4575 N 11, 7516 E

Varietà: Frantoio

Uliveto: 85 ulivi giovani in località Musignano nel Comune di Canino (Viterbo) - particella 14 - foglio 62; esposto a sud ovest.

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è sabbioso-argilloso.

Altezza: m 209 slm.

Coordinate satellitari: 42,4575 N 11, 7516 E



GRAND CRU MUSIGNANO FRA



Variety: Canino

Olive grove: 28 olive trees over 40 years old located in Piscine, municipality of Tessennano (Viterbo) lots 26,27,28,29 - plate 15; facing south.

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is sandy-clayey.

Height: m 178 asl.

Satellite coordinates: : 42,4355 N 11, 7746 E

Varietà: Maurino

Uliveto: 28 ulivi di oltre 40 anni in località Piscine nel Comune di Tessennano (Viterbo) - particelle 26, 27, 28, 29 - foglio 15; esposto a sud.

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è sabbioso-argilloso.

Altezza: m 178 slm.

Coordinate satellitari: 42,4355 N 11, 7746 E



CRU PISCINE MAU



Variety: Pendolino

Olive grove: 32 young olive trees located in Gioacchina, municipality of Canino (Viterbo) lots 330, 331, 893 - plate 34; facing east.

Soil: volcanic origin, neutral pH, the cultivation layer is sandy-clayey.

Height: m 209 asl.

Satellite coordinates: : 42,4575 N 11, 7516 E

Varietà: Pendolino

Uliveto: 32 ulivi giovani in località Gioacchina nel Comune di Canino (Viterbo) - particella 330, 331, 893 - foglio 34; esposto a est.

Terreno: di origine vulcanica, pH neutro e lo strato di coltivazione è sabbioso-argilloso.

Altezza: m 209 slm.

Coordinate satellitari: 42,4575 N 11, 7516 E



GRAND CRU GIOACCHINA PEN



Variety: Rosciola

Olive grove: 32 young olive trees located in La Ramata, municipality of Canino (Viterbo) lots 330, 331, 893 - plate 34; exposed to all quadrants.

Satellite coordinates: 42°25'12.0"N 11°45'01.0"E

Varietà: Rosciola

Uliveto: 32 ulivi giovani in località La Ramata nel Comune di Canino (Viterbo); esposto a tutti i quadranti.

Coordinate satellitari: 42°25'12.0"N 11°45'01.0"E



GRAND CRU LA RAMATA



Blend

At I&P we produce mono-varietal oils from numerous varieties grown in over 13 olive groves. Each year, from our many Crus, we select a few that have reached levels of perfection and we blend them to produce an oil that is exceptional for its aroma, taste, bitterness and pungency. Our objective is to create an oil of extraordinary power, but at the same time harmonious and of the highest quality. Hence the name Forte & Eccelso. Because of its special nature, it is an oil that we can only produce in small quantities.

In I&P noi produciamo oli mono-varietali da molte varietà in oltre 13 uliveti. Ogni anno dai moltissimi lotti dei nostri Cru ne scegliamo alcuni di quelli che abbiano raggiunto livelli di perfezione e li mescoliamo per produrre un olio eccezionale per aromi, sapori, amaro e piccante. Puntiamo a creare un olio di grande potenza, ma allo stesso tempo di grande armonia e di altissimo livello. Da qui il nome Forte & Eccelso. Per sua natura è un olio che riusciamo a produrre solo in piccole quantità.

Il vertice dell'armonia dei grandi oli di oliva extravergini

The height of harmony of great extra virgin olive oils

FORTE & ECCELLO
Cuvée del Fondatore



Le nostre Confezioni Our Packaging

I nostri oli sono confezionati in bottiglie da 100 ml, 250 ml, 500 ml e in lattine da 5 L. Per le bottiglie (500 ml, 250 ml, 100 ml) è stato usato un vetro di colore verde scuro che ha un elevato potere filtrante. Questo garantisce un'ottima protezione dalla luce, uno dei peggiori nemici dell'olio d'oliva. La confezione da 250 ml permette, inoltre, di ridurre notevolmente l'ossidazione tra un prelievo e l'altro. Tutte le bottiglie sono tappate con inserzione di gas inerte (azoto) per evitare l'ossidazione fintanto che restano sigillate. Le nostre bottiglie sono normalmente acquistabili in confezioni da sei bottiglie. Si possono però acquistare anche singolarmente o in numeri inferiori a sei.



Our oils are packaged in bottle of 100 ml, 250 ml, 500 ml and in cans of 5 L.

For bottles (500 ml, 250 ml, 100 ml) it has been used a dark green glass that has high filtering power.

This guarantees a great protection from light, one of the worst enemies of olive oil. The 250 ml version allows also to reduce greatly the oxidation between one usage to the other.

All the bottles are sealed with an insertion of inert gas (nitrogen) to avoid the oxidation until they remain sealed.

Our bottles are normally purchasable in packaging of six bottles.

However, they can be purchased also individually or in lower number than six.

Confezioni Speciali

COLLEZIONE I CANINESI

Cofanetto di legno, marchiato a fuoco I&P, contenente sei bottiglie da 250 ml dei nostri oli monovarietali della cultivar Caninese. Gli oli provengono da sei oliveti diversi per età degli olivi, per altezza sul livello del mare, per terreno e per esposizione al sole e ai venti dominanti. È una collezione unica al mondo che permette di apprezzare come varia un olio al variare delle condizioni suddette sia pure all'interno di un raggio di sei km dal quartiere generale dell'azienda.



I CANINESI COLLECTION

Hot-branded I&P wooden box, containing six 250 ml bottles of our monovarietal oils of the Caninese cultivar.

The oils come from six different olive groves for olive age, height above sea level, soil and exposure to the sun and to the dominant winds.

It's a one of a kind collection that allows you to appreciate how oil varies with the aforementioned conditions, even within a radius of six km from the farm headquarter.

COFANETTO PRESTIGE

Cofanetto di legno, marchiato a fuoco I&P, contenente tre bottiglie da 250 ml di tre nostri oli extravergini monovarietali. Questa confezione si presta molto bene come regalo.



PRESTIGE PACKAGING

Hot-branded I&P wooden box, containing three 250 ml bottles of our three monovarietal extra virgin oils.

This packaging is very suitable as a nice gift.

FORTE & ECCELSE

Elegante cofanetto a libro I&P in cartone nero satinato dentro una scatola protettiva in cartone grigio fatta a mano, contenente una bottiglia da 250 ml della nostra cuvée del Fondatore Forte&Eccelso. Un blend con le migliori gramole del raccolto dell'anno. In edizione limitata a massimo 25 L per anno. Si può avere questa confezione anche solo nella scatola di cartone grigio. Ambedue le varianti si prestano per importanti regali.



FORTE & ECCELSE

Elegant black & white I&P slipcase made of black satin cardboard inside a handmade gray cardboard box containing a 250 ml bottle of our Forte&Eccelso cuvée of the Founder.

A blend with the finest harvest of the year. Limited edition up to 25 L per year

You can have this package just in the gray cardboard box. Both variants are suitable for important gifts.

AROMI IN GOCCE

Scatola di cartone, fatta a mano, contenente tre Bottiglie da 100 ml di oli extravergini monovarietali di varie cultivar. Questa confezione si presta molto bene sia come regalo sia come confezione assaggio.



AROMI IN GOCCE

Handmade cardboard box, containing three 100 ml bottles of monovarietal extra virgin olive oils of various cultivars.

This packaging is very well suited both as a gift and as a degustation packaging.