



OLIO – NOCI - VINO

L'OLIO DEGLI AMICI DELLE SCUOLE LA NAVE

Quest'anno proponiamo il miglior olio del Frantoio Paganelli insieme alle Noci Biodinamiche e al Sangiovese del Vicariato! Tutto sempre a favore del Fondo Aiuto allo Studio delle Scuole La Nave. Cosa aspetti? Compila la tua scheda e consegnala presso la segreteria delle Scuole La Nave di via Don Francesco Ricci oppure inviala tramite email a comunicazione@scuolelanave.it entro il 1° dicembre 2019 per poter poi ritirare presso le nostre scuole dal 9 dicembre. Fai un bel regalo a te, agli amici e ai nostri alunni!

FRANTOIO PAGANELLI	LATTA DA	PREZZO	Scegli la quantità	Scrivi il prezzo tot.
"VIRIDE" La qualità al miglior prezzo	5 Litri	€ 40,00	N° _____	€ _____
"EX ALBIS ULIVIS" Il fruttato di qualità	3 Litri	€ 35,00	N° _____	€ _____
	5 Litri	€ 55,00	N° _____	€ _____
	3 Litri + cesto*	€ 65,00	N° _____	€ _____
"BIOLOGICO" La natura in tavola	3 Litri	€ 45,00	N° _____	€ _____
	5 Litri	€ 70,00	N° _____	€ _____
	3 Litri + cesto*	€ 75,00	N° _____	€ _____
"IL SOLATÌO" L'Olio da gustare	3 Litri	€ 40,00	N° _____	€ _____
	5 Litri	€ 65,00	N° _____	€ _____
	3 Litri + cesto*	€ 70,00	N° _____	€ _____
"COLLINE DI ROMAGNA" Il DOP campione d'Italia	3 Litri	€ 50,00	N° _____	€ _____
	5 Litri	€ 80,00	N° _____	€ _____
	3 Litri + cesto*	€ 80,00	N° _____	€ _____
*Il cesto comprende una confezione regalo con 4 oli aromatici da 25 cl.: Peperoncino, Limone, Mandarino, Tartufo.				
		TOTALE ORDINE:	N° _____	€ _____

PROVA ANCHE LE NOCI BIODINAMICHE
Dall'azienda agricola Tre Querce, con certificazione DEMETER le migliori noci.

5Kg. €40,00	Q.tà _____
------------------------	------------



Le Noci di Castelfalcino

Noci da Agricoltura Biodinamica a marchio DEMETER

PROVA ANCHE IL VINO DEL VICARIATO
Sangiovese della Società Agricola Vini del Vicariato dell'Istituto Diocesano di Forlì.

Confezione Regalo N°2 Riserva e N°1 Superiore 3 X 0,75 L. €20,00	Q.tà _____
---	------------



Vedi scheda sul retro.

NOME/COGNOME

TELEFONO

EMAIL

FIRMA

Autorizzo il trattamento dei dati personali nei termini consentiti dal D. Lgs. 196/2003.

SCHEDA TECNICA DEI DELL'OLIO E DEL VINO

offerta
ESCLUSIVA!

"OLIO VIRIDE"

Novità in esclusiva per le Scuole La Nave!

Al costo di 8 euro al litro (disponibile solo in latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo.

Info: olio di oliva extravergine di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive appena raccolte e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Per i romani l'*oleum viride* era il migliore, ottenuto dalle olive verdi: non ancora scure o mature.

Un olio delicato e profumato, straordinario su tutto, specialmente su pesce e insalate.

"IL SOLATÌO"

L'Olio da gustare!

A partire da 13 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo, ottimo sapore fruttato!

Premi e riconoscimenti ricevuti: ★★★★★★

Info: Dal colore verde, velato. Fruttato intenso dove all'olfatto spiccano sentori erbacei di mandorla e pomodoro. Al gusto si apprezza il sapore netto di oliva verde e la giusta intensità di amaro e piccante. Il clima dei nostri colli e la raccolta anticipata delle olive hanno caratterizzato il gusto di quest'olio che si sposa a piatti come l'anatra alla romagnola, razza alla griglia e brodetto di pesce della tradizione marinara, ma anche a crudo su paste asciutte, verdure, insalate miste e orata al sale di Cervia.

"COLLINE DI ROMAGNA D.O.P."

L'eccellenza della nostra terra!

A partire da 16 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo. Fruttato intenso, DOP.

Premi e riconoscimenti ricevuti: ★★★★★★

Info: Colore verde tendente al giallo oro, leggermente opaco. Fruttato mediamente intenso. All'olfatto note decise di mandorla fresca, erbaceo con lieve percezione di carciofo. Il gusto denota grande armonia, fluidità e un piacevole sapore di oliva, gradevolmente amaro e piccante. Il microclima mediterraneo dei colli di Rimini, dona a quest'olio fragranze che si esaltano a crudo su paste asciutte, verdure, insalate, antipasti di pesce e si sposano con piatti della cucina romagnola come spaghetti alle vongole, orata al cartoccio, alici marinate, oltre che su piatti leggermente più strutturati come pasta e ceci, anguilla ai ferri e lumachine di mare

"EX ALBIS ULIVIS"

Il fruttato a un prezzo incredibile!

A partire da 11 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo, fruttato intenso, Monocultivar: "Peranza".

Premi e riconoscimenti ricevuti: ★★★★★★

Info: Prodotto con le migliori olive dei colli italiani, a maturazione non completamente ultimata. Colore verde, leggermente velato. Un fruttato di buona intensità, all'olfatto con nette percezioni erbacee di carciofo e all'assaggio dove si apprezza l'armonia e un deciso sapore di oliva. Grazie a queste caratteristiche, quest'olio si esalta a crudo su piatti tipici della cucina mediterranea come pasta asciutta, verdure, bruschette, costata di manzo, carpaccio, risotto ai frutti di mare.

"BIOLOGICO"

La natura in tavola!

A partire da 14 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo, ottimo sapore fruttato!

Biologico: autoriz. N°GB97

Info: Prodotto con olive selezionate dei colli Italiani raccolte a completa maturazione (varietà Peranzana, Ogliarola, Gentile, varie). Sapore medio intenso, lievemente amaro e piccante. Dalle persistenti note aromatiche erbacee di carciofo è indicato per condire a crudo piatti dalla struttura gusto-olfattiva ben strutturata, come su legumi, paste asciutte, carne alla brace, brodetti di pesce.

"IL CESTO DEL FRANTOIO PAGANELLI"

Il più bel regalo da fare e da ricevere!

Un grazioso cesto con pregiate bottiglie di oli aromatici! (Abbinabile all'olio in latta da 3 Litri.)

Caratteristiche: 100% italiano, il frutto viene spremuto nella macina in pietra! **Info:**

- **Olio al peperoncino 25 CL:** piccantissimo, ottenuto con una procedura lenta e particolare, utilizzando peperoncino rosso non trattato, rosso intenso; Ideale su pizza e pasta.
- **Olio al limone 25 CL:** ottenuto dalla macinazione a pietra contemporanea di olive selezionate e limoni freschi privi di trattamenti antiparassitari, con una procedura lunga e faticosa, è un olio unico che si può produrre solo in Frantoio a Macine di Pietra. Ideale per torte e pesce.
- **Olio al mandarino 25 CL:** ottenuto con la procedura del limone. Ideale per torte e pesce.
- **Olio al tartufo 25 CL:** prezioso per qualsiasi piatto o fare una sorpresa di qualità.

La Barbiera

Sangiovese superiore

Vino: Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore

Varietà: Sangiovese 100%

Zona di produzione: Vigneti posti sulle pendici del colle di Bertinoro

Terreno: Medio impasto, ricco di calcari organogeni

Esposizione: Est Sud-Est

Forma di allevamento: Condizione speronato basso ad alta densità di impianto 5.000 ceppi per ettaro

Produzione massima: 10.500 kg di uva corrispondenti a 6.825 litri di vino per ha di vigneto

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Vinificazione: Le uve vengono selezionate e poi vinificate con lunghe macerazioni a contatto con le bucce

Affinamento: A fermentazione malolattica completata affina in acciaio con la tecnica della micro ossigenazione per almeno 4 mesi. Completa il ciclo di affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi. Come previsto dal disciplinare di produzione il Romagna Sangiovese Superiore può essere immesso al consumo dopo il primo aprile dell'anno successivo alla raccolta.

Dati analitici medi: Alcolici 13,0% vol.

Estratto secco netto 26-28 g/litro

Zuccheri riduttori 1,80 g/litro

Acidità totale 5,0 - 5,50 g/litro

Capacità: Bottiglia da Litro 0,75

Note organolettiche: colore rosso rubino intenso con sfumature viola nella prima fase di maturazione; dal profumo fruttato e deciso con note di viola e ciliegia. Sorprende di solito per volume e persistenza con delicate e complesse note di frutti neri maturi. Si abbina sia ai primi piatti della cucina romagnola che ai secondi a base di carni rosse e selvaggina. Servire a 18°C.



Casello di Sotto

Sangiovese riserva

Vino: Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore

Varietà: Sangiovese 100%

Zona di produzione: Vigneti posti sulle pendici del colle di Bertinoro

Terreno: Medio impasto, ricco di calcari organogeni

Esposizione: Est Sud-Est

Forma di allevamento: Condizione speronato

Produzione massima: 8.000 kg di uva corrispondenti a 5.200 litri di vino per ha di vigneto

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente scelte in fase di vendemmia poi vinificate con lunghe macerazioni a contatto con le bucce. Usando la tecnica del delestage.

Affinamento: A fermentazione malolattica completata si affina per almeno tre mesi in acciaio, poi in bottiglie di rovere francese a grana fine e media per almeno 12 mesi. Completa il ciclo di affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Come previsto dal disciplinare di produzione il Romagna Sangiovese Bertinoro Riserva può essere immesso al consumo dopo il primo settembre del terzo anno successivo alla raccolta.

Dati analitici medi: Alcolici 13,5% vol.

Estratto secco netto 28-30 g/litro

Zuccheri riduttori 1,5 - 2,0 g/litro

Acidità totale 5,0 - 5,50 g/litro

Capacità: Bottiglia da Litro 0,75

Note organolettiche: colore rosso rubino intenso. Profumo ricco, concentrato con sentore di piccoli frutti rossi maturi, note speziate di tabacco e pepe bianco. Morbido al gusto, austero e persistente, sorprende per calore ed eleganza. Si abbina a piatti a base di carni rosse e selvaggina e a formaggi stagionati. Ottimo da meditazione. Servire a 18-20°C.



Lo Spungone Romagnolo

Terra di vini pregiati



Si tratta, come scrive il grande naturalista Pietro Zangheri, di una "formazione geologica compatta di una roccia composta" che "dai monti di Pietrasanta nel faentino attraverso tutto il forlivese e si va a perdere a Capocolle di Bertinoro, sulla Via Emilia".

Un vero e proprio "banco che rimase di certo per vario tempo a marcare la dirupata linea di spiaggia di un gran golfo, a Nord-Est del quale si stendeva un mare calmo e profondo, quel mare, che col tempo procedette dei secoli abbandonò i fini depositi di marne grigie, di sabbie e di arenarie che formano oggi le prime colline che precedevano l'area dello Spungone".

Una fascia collinare e precollinare punteggiata da una vegetazione mediterranea e attraversata dalla "Strada dei Vini e dei Sapori", ricompresa nei Comuni di Brisighella, Castrocaro, Forlì, Meldola e Bertinoro, con terreni particolarmente aridi, molto ricchi di sali minerali e di "sapori marini", che sono sicuramente fra i più vocati, nell'intera Penisola, per il Sangiovese e per gli altri vini autoctoni, rossi e bianchi, della Romagna.

I vigneti dell'I.D.S.C. di Forlì-Bertinoro, all'incirca 30 ettari, tutti di recentissimo impianto, dai quali l'azienda agricola Vini del Vicariato preleva le uve, sono situati nelle aree evidenziate in verde sulla mappa e riflettono la morbidezza ed i sapori dell'intera area ma anche le qualità specifiche delle varie zone dello Spungone (★).