

Denominazione Azienda: <u>ÔMINA ROMANA</u>
Indirizzo: <u>Via Fontana Parata, 75 - Velletri</u>
Tel. <u>06/96430193</u> e-mail <u>info@ominaromana.com</u>
Sito internet: <u>www.ominaromana.con</u>



Cultivar: Itrana, Leccino, Frantoio e Rosciola

Piante: 1500

Altitudine: 120 mslm
(es. 150/200 mslm.)

Coltivazione: Ecosostenibile
(es. tradizionale o biologica)

Raccolta: Manuale con pettini agevolatori
(es.meccanica o manuale)

Estrazione: Ciclo continuo
(es. ciclo continuo o presse)

Frantoio: presso Frantoio Salimei (es. Si o No)

Olive da mensa: NO (es. Si o No)

Storia e Descrizione dell'Azienda:

ÔMINA ROMANA è un'azienda vitivinicola ed olivicola a conduzione familiare fondata nel 2007 per volontà della famiglia Börner. L'azienda possiede 87 ettari disposti in un unico corpo fondiario nella zona di Velletri, tra le colline vulcaniche e verdeggianti dei Castelli Romani che affacciano sul Mar Tirreno.

Tutto è nato da una precisa visione che ha ispirato ogni decisione progettuale: creare una nuova realtà vitivinicola e olivicola che esprimesse nei suoi prodotti i valori della massima qualità, quale risultato di sapienza e scienza, passione e rigore, da qui la nostra filosofia Mens et Manus.

L'olio Ômina romana viene prodotto esclusivamente dai propri oliveti coltivati con cura. Le olive raccolte a mano precocemente all'inizio dell'invaiatura vengono successivamente trasformate - entro le otto ore - con molitura a freddo.



