

Bio-Olivenöl extra vergine



Der Geschmack Sardinien.
Der Geschmack von zuhause.

Das Produkt



Ein biologisch zertifiziertes, natives extra Olivenöl

Das native Olivenöl extra der Cheri Vilia Landgüter ist als hochwertiges Produkt weithin geschätzt und für sein besonderes Aroma bekannt. Das Geheimnis liegt in der Mischung aus zwei Olivensorten: der Oliva Bosana und der Oliva Tonda aus Cagliari. Das Ergebnis ist ein intensives und fruchtiges Aroma mit Artischocken-Note und einem würzigen Nachgeschmack, der den Gaumen kitzelt.

Wir sind sehr stolz auf die hohe Qualität des von uns produzierten Öls, das von der Kontrollstelle Bioagricert (Code IT BIO 007 P36W) als biologisch zertifiziert wurde. Um unseren Kunden ein ausgezeichnetes und hochwertiges Produkt zu garantieren, unterliegt die gesamte Produktionskette strengen Kontrollen, von der Pflege der Bäume bis hin zur Abfüllung des Öls.



Die Flaschen



Verschiedene Größen zur Auswahl

Unser Produkt ist in drei verschiedenen Formaten erhältlich, um den Bedürfnissen aller gerecht zu werden.

750 ml

Ideal für Familienfeiern oder als Geschenk

500 ml

Die all time Lieblingsflasche, ein Muss für jedes Zuhause

250 ml

«Olieddu» (kleines Öl auf Sardisch) der meistgeschätzte Gast an jedem Esstisch

*Preis auf Anfrage



Eine Familiengeschichte



Die Wiedergewinnung eines verlassenen Landguts

Seit 1992 kümmern sich die Brüder Salvatore und Gianni um die Pflege der Bäume, die sie von ihrem Vorfahren Francesco Chieri Vilia übernommen haben. Das Land war viele Jahre lang verlassen, aber mit Hilfe eines ausgeklügelten Veredelungssystems gelang es ihnen, die Bäume wiederzubeleben und wieder Oliven zu produzieren.

Sie kombinieren traditionelle Methoden und innovative moderne Techniken, um aus den Oliven, die seit über 150 Jahren auf ihrem Land angebaut werden, ein Produkt höchster Qualität herzustellen. Ihre Leidenschaft wird auch von ihren Nichten und Neffen geteilt, die sich dem Familienbetrieb angeschlossen haben, um die Zukunft dieser Olivenbäume zu gewährleisten.



Lokales Erbe

Barbagia Nuorese, ein magischer Ort

Das Cheri Vilia Landgut befindet sich in Sarule, im Herzen der Region Barbagia Nuorese auf Sardinien. Dieses Gebiet ist bekannt für die Herstellung von hochwertigem nativem Olivenöl.

Wir sind stolz über unser lokales Erbe und wir haben entschieden den „Sa burra“, den typischen Teppich aus Sarule als zentrales Kunstwerk auf unseren Flaschen abzubilden.



Straßenkunst in Sarule



TENUTE CHERI VILIA

via Su Cantaru 6
08020 Sarule (Nu) - Italia

www.tenutecherivilia.it
info@tenutecherivilia.it

Salvatore Piga
+39 348 9202624

Gianni Piga
+39 328 1180071

