

Olio Extravergine di Oliva - Biologico



Sapore di Sardegna.
Sapore di casa.

Il prodotto



Un Olio EVO certificato biologico

L'olio extravergine di oliva delle Tenute Cheri Vilia è universalmente apprezzato e riconosciuto come un prodotto di qualità e di eccellenza. Il segreto è nel mix delle due qualità di olive che vengono coltivate: l'Oliva Bosana e l'Oliva Tonda di Cagliari. Il risultato è un sapore fruttato e intenso, con un retrogusto nel quale si ritrovano le note degli sfalci d'erba e del carciofo, con una piacevole punta di piccante che accarezza il palato.

L'olio delle Tenute Cheri Vilia è certificato biologico dall'organismo di controllo Bioagricert (codice IT BIO 007 P36W). L'intera filiera è sottoposta a rigorosi controlli, a partire dalle tecniche di manutenzione degli alberi fino ad arrivare all'imbottigliamento, per garantire ai nostri clienti un prodotto di eccellenza e qualità.



Le bottiglie



Tre formati per tutte le esigenze

Il nostro prodotto è distribuito in tre formati per soddisfare le esigenze e i desideri di tutti.

750 ml

Ideale per le feste in famiglia e regali

500 ml

La bottiglia più versatile che non può mancare sulla tavola

250 ml

«Olieddu», l'ospite più prezioso e richiesto a cena



*Prezzi disponibili su richiesta.

Una storia di famiglia



Il recupero di terreni abbandonati

Dal 1992, i fratelli Salvatore e Gianni lavorano per valorizzare il patrimonio olivicolo recuperato dal loro avo Francesco Cheri Vilia. I terreni, abbandonati per lunghi anni, hanno iniziato a produrre nuovamente grazie a un'ingegnosa opera di innesti su olivastri secolari.

Il percorso intrapreso è antico e nuovo nello stesso tempo: a tecniche innovative si associa il rispetto della tradizione e della tutela del paesaggio. Sarule è infatti zona favorevole alla produzione di olio extra vergine di oliva d'eccellenza. Con loro, hanno accettato la sfida anche i nipoti: forze giovani per dare continuità e futuro al progetto attuale.



L'eredità locale

Barbagia Nuorese, un posto magico

Le Tenute Cheri Vilia si trovano a Sarule, nel cuore della Barbagia Nuorese in Sardegna. La zona è favorevole alla produzione di olio extravergine di oliva di qualità eccellente.

Le nostre origini ci definiscono e ne siamo orgogliosi. Per questo motivo abbiamo deciso di utilizzare i motivi artistici di "Sa burra", il tappeto tipico di Sarule, per le nostre bottiglie.



MURALES A 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

