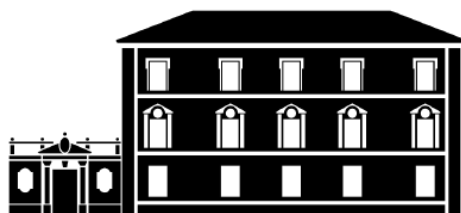


VILLA CAVALLETTI



LE MILLE SFUMATURE DEI CASTELLI ROMANI
THE THOUSAND SHADES OF THE CASTELLI ROMANI

AGRITURISMO • AZIENDA AGRICOLA • EVENTI • ESPERIENZE
FARMHOUSE • ORGANIC FARM • EVENTS • EXPERIENCES

CASTELLI ROMANI • ROMA





VILLA CAVALLETTI

”

*Troverai di più nei boschi che nei libri.
Gli alberi e le pietre ti insegneranno
ciò che non si può imparare dai maestri.*

San Bernardo

*You will find something more in woods than in
books. Trees and stones will teach you that
which you can never learn from masters.*

Saint Bernard

LA NOSTRA STORIA

OUR HISTORY



LE MILLE SFUMATURE DEI CASTELLI ROMANI

Villa Cavalletti sorge all'interno dell'area protetta del **Parco dei Castelli Romani**, su un'area di 27 ettari affacciata su Roma. L'intero complesso è tutelato come bene di notevole interesse storico e artistico dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo. Meta prediletta del Grand Tour, le origini di questo luogo risalgono a prima del XVI secolo, configurandosi come esempio di **Villa Tuscolana** con una chiara vocazione rivolta alla produzione agricola. Originariamente la proprietà è passata dal Cardinale Bartolomeo Cesi al marchese Ermete Cavalletti, giungendo nel secondo dopoguerra ad accogliere i Gesuiti che qui affinano le lavorazioni delle raccolte del vigneto storico, dell'oliveto monumentale e del campo dei grani antichi. Qui sono stati ospitati **due papi**, Papa Francesco e Papa Benedetto XVI.

Oggi Villa Cavalletti è la sede dell'**Azienda Agricola Biologica Tierre**, che qui sta guidando un processo di rigenerazione e valorizzazione sostenibile dell'intero complesso e della sua importante tradizione agricola.

THE THOUSAND SHADES OF THE CASTELLI ROMANI

Villa Cavalletti is located within the protected area of the **Castelli Romani Park**, on a 27-hectare estate overlooking Rome. The entire complex is protected as a property of significant historical and artistic interest by the Ministry of Cultural Heritage and Activities and Tourism. A favorite destination of the Grand Tour, its origins date back to the 16th century, and it is an example of a **Villa Tuscolana** with a clear vocation for agricultural production. The property originally passed from Cardinal Bartolomeo Cesi to Marquis Ermete Cavalletti, and after World War II it became home to the Jesuits, who here refine the harvests from the historic vineyard, the monumental olive grove, and the ancient grain field. **Two popes**, Pope Francis and Pope Benedict XVI, have been hosted here.

Today, Villa Cavalletti is the headquarters of the **Tierre Organic Agriculture Company**, which is spearheading a process of sustainable regeneration and enhancement of the entire complex and its important agricultural tradition.

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA TIERRE

TIERRE ORGANIC AGRICULTURAL COMPANY



LA NOSTRA PRODUZIONE BIOLOGICA E SOSTENIBILE

L'Azienda Agricola Biologica Terre ha recuperato l'antica e pregiata **produzione storica** di Villa Cavalletti proponendo una collezione di prodotti e di esperienze con le quali vivere la tradizione dei Castelli Romani. Una tenuta di 27 ettari, vero locus amoenus per la salubrità dell'aria, l'esposizione felice, e per la qualità del **terreno vulcanico minerale**. Questa memoria, oggi riscoperta, è attualizzata in una costante ricerca dedicata all'alta qualità e alla sostenibilità produttiva. La Collezione dei prodotti a marchio Villa Cavalletti è il frutto di una coltivazione consapevole secondo il **metodo biologico certificato**, privilegiando sempre i ritmi della natura, l'assenza di chimica e le lavorazioni manuali e meccaniche con una cura costante del suolo.

Dai minerali del terreno vulcanico, dal microclima collinare, dall'influenza dei vicini laghi e dalla **sapiente metodologia agricola** della tradizione, si producono una serie di vini, frutto del vigneto storico, tre tipologie di olio extra vergine d'oliva biologico Olio et Amo dall'oliveto monumentale ed una serie di altri prodotti, tra i quali le farine biologiche di Grano Platone.

OUR ORGANIC AND SUSTAINABLE PRODUCTION

The Terre Organic Farm has revived the ancient and prized **historic production** of Villa Cavalletti, offering a collection of products and experiences that allow you to experience the traditions of the Castelli Romani. This 27-hectare estate is a true locus amoenus (lovely place) thanks to its healthy air, favorable exposure, and the quality of its **mineral-rich volcanic soil**. This heritage, now rediscovered, is brought to life through constant research dedicated to high quality and sustainable production. The Villa Cavalletti branded product collection is the result of conscious cultivation according to **certified organic methods**, always prioritizing the rhythms of nature, the absence of chemicals, and manual and mechanical processing with constant care for the soil.

The minerals of the volcanic soil, the hilly microclimate, the influence of the nearby lakes, and the **expert traditional agricultural** methods produce a series of wines, the fruit of the historic vineyard, three types of organic extra virgin olive oil, Olio et Amo, from the monumental olive grove, and a series of other products, including organic flours from Grano Platone.

IL VIGNETO DI VILLA CAVALLETTI

THE VILLA CAVALLETTI VINEYARD



UN ANTICO VIGNETO BIOLOGICO

Il **vigneto storico** di Villa Cavalletti si estende per circa cinque ettari. Dopo un attento recupero avviato nel 2014, è stato reimpiantato con varietà autoctone come Cesanese, Montepulciano, Malvasia Puntinata e Trebbiano Giallo, coltivate secondo metodo biologico. La gestione del suolo è operata esclusivamente con **mezzi meccanici**, la nutrizione avviene mediante sovescio di leguminose seminato in autunno e trinciato a primavera. Le viti, potate secondo **metodo Guyot**, respirano l'aria dei Colli Albani, dove il suolo vulcanico, la brezza marina e l'esposizione alla luce piena del sole creano le condizioni ideali per vini eleganti ed equilibrati.

Da questo vigneto nascono i vini Villa Cavalletti, una collezione di etichette che hanno ottenuto **riconoscimenti e premi** anche internazionali.

AN ANCIENT ORGANIC VINEYARD

The **historic Villa Cavalletti vineyard** extends over approximately five hectares. After careful restoration work begun in 2014, it was replanted with native varieties such as Cesanese, Montepulciano, Malvasia Puntinata, and Trebbiano Giallo, all grown organically. Soil management is conducted exclusively **mechanically**, and nutrition is provided by legume green manure sown in the fall and chopped in the spring. The vines, pruned using the **Guyot method**, breathe the air of the Alban Hills, where the volcanic soil, sea breezes, and exposure to full sunlight create the ideal conditions for elegant and balanced wines.

This vineyard produces Villa Cavalletti wines, a collection of labels that have received numerous international **awards and recognitions**.



Premi VINI VILLA CAVALLETTI

BIBENDA

IVINI DI
VERONELLI



GAURE ROSSO
BEREBENE
2022



VINO ROSSO

RED WINE

VILLA
CAVALLETTI



IGT Lazio Rosso MERACO Villa Cavalletti

Il Cesanese è il vino rosso del Lazio. Un vino interessante dal colore rosso rubino, tendente al granato che si accentua con l'invecchiamento, offre al naso un ampio, intenso ed elegante bouquet di frutta rossa, viola e note speziate. Al gusto è caratterizzato da un'ottima persistenza ed una piacevole bevibilità che rendono il vino Cesanese un ottimo vino del territorio.

Cesanese is the red wine of Lazio. An interesting wine with a ruby red color, tending toward garnet that deepens with aging, it offers a broad, intense, and elegant bouquet of red fruit, violets, and spicy notes. On the palate, it is characterized by excellent persistence and a pleasant drinkability, making Cesanese an excellent local wine.

Vitigno:
Cesanese 100%

Abbinamenti gastronomici:
un vino ideale che si abbina perfettamente con i piatti tipici della tradizione romana, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati, ottimo anche con la picanha: un taglio di carne tipico della cucina brasiliana.

Dati analitici:
Alcol 14.5% vol.
Estratto secco 32 gr/l
Acidità totale 5,7g/l
Temperatura di servizio: 16°/18°

Grape variety:
100% Cesanese

Food pairings:
An ideal wine that pairs perfectly with traditional Roman dishes, grilled red meats, and aged cheeses. It's also excellent with picanha, a typical Brazilian cut of meat.

Analytical data:
Alcohol 14.5% vol.
Dry extract 32 g/l
Total acidity 5.7 g/l
Serving temperature: 16°-18°



Premi VINI VILLA CAVALLETTI

BIBENDA VINI DI
VERONELLI



GAMBERO ROSSO
BEREBENE
2022



VINO ROSSO

RED WINE



ROMA DOC ROSSO

Villa Cavalletti

Il Roma Doc Rosso Villa Cavalletti è un vino rosso realizzato con vitigno Montepulciano e Cesanese, allevati in territorio vulcanico dove Villa Cavalletti si trova. Trova i suoi sapori unici facendo dai 6 agli 8 mesi in acciaio

Roma DOC Rosso Villa Cavalletti is a red wine made from Montepulciano and Cesanese grapes, grown in the volcanic soil where Villa Cavalletti is located. Its unique flavors are achieved by maturing for 6 to 8 months in stainless steel.

Vitigni:

80% Montepulciano, 20% Cesanese

Abbinamenti gastronomici:

ottimo per piatti della tradizione romana e dei Castelli Romani, per carni e per piatti strutturati.

Dati analitici:

Alcol: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Grape Varieties:

80% Montepulciano, 20% Cesanese

Food Pairings:

Excellent with traditional Roman and Castelli Romani dishes, meats, and richer dishes.

Analytical Data:

Alcohol: 13.5% vol.

Serving Temperature: 16-18°C



Premi VINI VILLA CAVALLETTI



VINO ROSSO

RED WINE

VILLA
CAVALLETTI



ROMA DOC ROSSO RISERVA Villa Cavalletti

Il Roma Doc Rosso Riserva è il vino che celebra Roma e che rispecchia perfettamente il suo territorio: il territorio dei Castelli Romani ricco di sali minerali grazie alla presenza del Vulcano Laziale. Le caratteristiche del suolo e la presenza dei polifenoli conferiscono al vino il giusto corpo ed equilibrio.

Roma DOC Rosso Riserva is a wine that celebrates Rome and perfectly reflects its terroir: the Castelli Romani area, rich in minerals thanks to the presence of the Lazio Volcano. The soil characteristics and the presence of polyphenols give the wine the perfect body and balance.

Vitigni:

80% Montepulciano, 20% Cesanese

Abbinamenti gastronomici:

Un vino che si abbina a piatti di pasta, selvaggina arrostiti di carne.

Dati analitici:

Alcol: 13,5% vol.

Estratto secco: 5,8-6,00 gr/l

acidità totale: 35-38 gr/l

Temperatura di servizio: 16°/18°

Affinamento: minimo 12 mesi in barrique°

Grape Varieties:

80% Montepulciano, 20% Cesanese

Food Pairings:

A wine that pairs well with pasta dishes, game, and roast meats.

Analytical Data:

Alcohol: 13.5% vol.

Dry extract: 5.8-6.00 g/l

Total acidity: 35-38 g/l

Serving Temperature: 16°-18°C

Aging: Minimum 12 months in barrique



Premi VINI VILLA CAVALLETTI



SPUMANTE

SPARKLING WINE

VILLA
CAVALLETTI



SPUMANTE BRUT

Villa Cavalletti

Lo spumante Brut Villa Cavalletti è il prodotto di un'attenta scelta vendemmiale, le uve vengono raccolte anticipatamente e vinificate con cura attraverso metodo Charmat, un prolungato, contatto con i lieviti per almeno sei mesi regala allo spumante una caratteristica nota organolettica di "crosta di pane". Il perlage è fine e delicato, il profumo floreale e fragrante.

Villa Cavalletti's Brut sparkling wine is the product of careful harvesting. The grapes are harvested early and carefully vinified using the Charmat method. A prolonged contact with the lees for at least six months gives the sparkling wine its characteristic "bread crust" aroma. The perlage is fine and delicate, and the bouquet is floral and fragrant.

Vitigni:

Malvasia Puntinata e Trebbiano

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e frutti di mare, perfetto con piatti leggeri e delicati.

Dati analitici:

Alcol: 12,5% vol.

Estratto secco: 17-18 gr/l

Temperatura servizio 8 – 10 ° C

Grape Varieties:

Malvasia Puntinata and Trebbiano

Food Pairings:

Excellent as an aperitif, with fish and seafood dishes, and perfect with light, delicate dishes.

Analytical Data:

Alcohol: 12.5% vol.

Dry extract: 17-18 g/l

Serving Temperature: 8-10°C



Premi VINI VILLA CAVALLETTI

BIBENDA VINI DI
VERONELLI



GAMBERO ROSSO
BEREBENE
2022





SPUMANTE ROSÈ ROSA DI PRIMAVERA Villa Grazioli

Spumante Brut di grande qualità, ottenuto esclusivamente da uve Cesanese accuratamente selezionate. Il mosto subisce una leggera macerazione sulle bucce, seguita dalla prima fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Dopo un periodo di riposo, in primavera avviene la seconda fermentazione in autoclave, con una presa di spuma di minimo 90 giorni. Segue un lungo affinamento in bottiglia. Si presenta con un delicato colore rosa cipria; al naso è nitido ed esprime un bouquet gentile. Il perlage è fine, setoso e persistente.

A high-quality Brut sparkling wine, made exclusively from carefully selected Cesanese grapes. The must undergoes a light maceration on the skins, followed by the first alcoholic fermentation in steel vats. After a period of rest, the second fermentation takes place in pressure tanks in spring, with a secondary fermentation lasting at least 90 days. This is followed by extensive bottle aging. It has a delicate blush pink color; the nose is clear and expresses a delicate bouquet. The perlage is fine, silky, and persistent.

Vitigni:
100% Cesanese

Abbinamenti:
Formaggi e salumi leggeri, salse e carni bianche, dessert

Dati analitici:
Alcol: 12%
Estratto secco: 17-18 g/l
Temperatura di servizio: 8-10°C

Grape Varieties:
100% Cesanese

Food Pairings:
Light cheeses and cured meats, sauces and white meats, desserts

Analytical Data:
Alcohol: 12%
Dry Extract: 17-18 g/l
Serving Temperature: 8-10°C

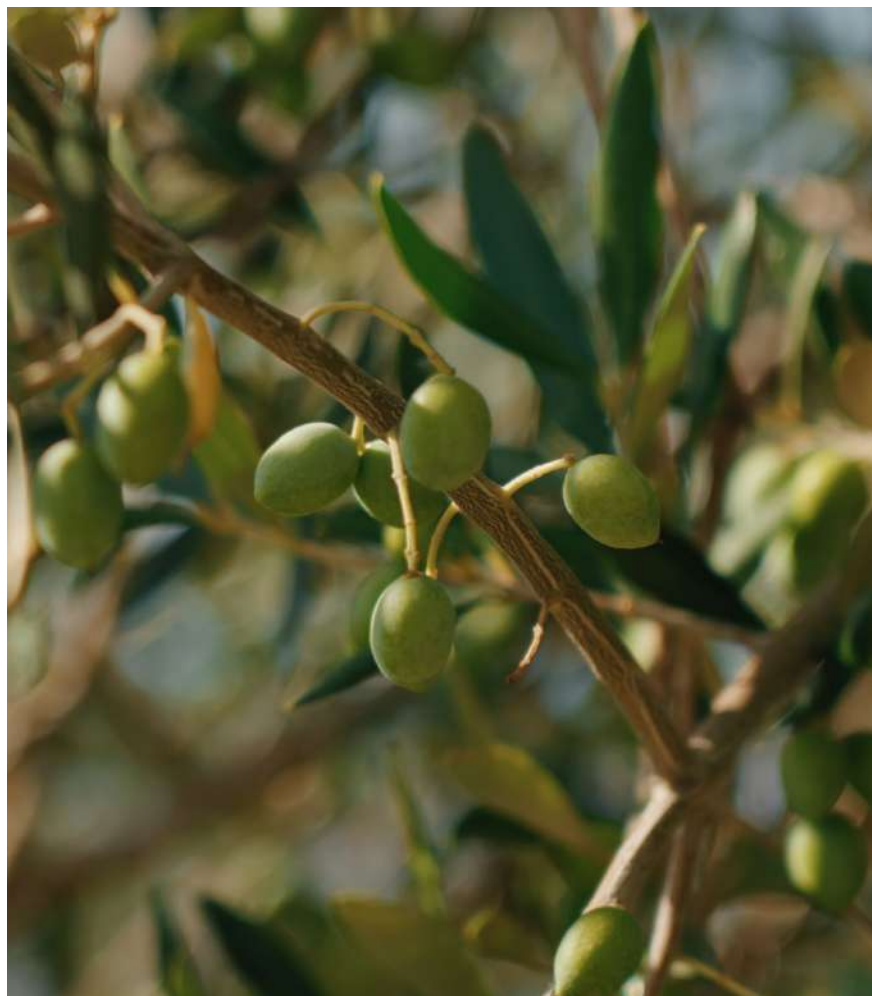


Premi VINI VILLA CAVALLETTI



OLIO EXTRA VERGINE BIO OLIO ET AMO

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OLIO ET AMO



L'OLIVETO MONUMENTALE BIOLOGICO

L'oliveto di Villa Cavalletti si estende per circa **20 ettari** e conta circa 5.000 piante secolari. Le varietà tipiche del territorio sono coltivate secondo metodo **biologico certificato**. La raccolta viene effettuata all'inizio dell'invaitura, quando le olive sono ancora verdi, e l'olio viene estratto a freddo, garantendo un prodotto ricco di polifenoli, responsabili del caratteristico aroma fruttato e pungente, nonché delle proprietà antiossidanti e salutari.

Villa Cavalletti fa parte del progetto "**Slow Food Olivi Secolari**", simbolo della valorizzazione sia del prodotto che del territorio.

THE MONUMENTAL ORGANIC OLIVE GROVE

The Villa Cavalletti olive grove extends over approximately **20 hectares** and boasts approximately 5,000 centuries-old trees. The local varieties are cultivated using **certified organic** methods. Harvesting takes place at the beginning of veraison, when the olives are still green, and the oil is cold-pressed, ensuring a product rich in polyphenols, responsible for the characteristic fruity and pungent aroma, as well as antioxidant and health-giving properties.

Villa Cavalletti is part of the "**Slow Food Centuries-Old Olives**" project, a symbol of the valorization of both the product and the territory.



Premi OLIO ET AMO



OLIO EXTRA VERGINE BIO OLIO ET AMO

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OLIO ET AMO



OLIO ET AMO VILLA CAVALLETTI

OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Il nostro prezioso Olio et Amo rappresenta una selezione speciale dell'antico oliveto della secentesca Villa Cavalletti, curata dalle pregiate e storiche tenute di Colle Smeraldo, Barco Borghese e Villa Mondragone.

Our precious Olio et Amo represents a special selection from the ancient olive grove of the seventeenth-century Villa Cavalletti, cared for by the prestigious and historic estates of Colle Smeraldo, Barco Borghese and Villa Mondragone.

Provenienza delle olive:

Oliveto Storico di Villa Cavalletti,
Presidio Olivi Secolari Slow Food, Grottaferrata -Roma.

Cultivar: Rosciola, Moraiolo, Leccino

Termine minimo di conservazione:

18 mesi dall'imbottigliamento

Periodo di raccolta:

Fine settembre – metà ottobre

Modalità di raccolta:

Brucatura a mano con abbacchiatore elettrico e ombrello manuale

Ciclo produttivo:

Estrazione a freddo dell'olio extravergine di oliva mediante ciclo continuo, conservazione in cisterna di acciaio inox a temperatura controllata e sotto azoto.

Informazioni di processo:

La temperatura di estrazione non supera i 25 °C.

Modalità di Conservazione:

Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

Composizione Chimica:

Acidità: 0,1
Perossidi (meq O2/Kg): 4,3
Biofenoli totali (mg/kg): 350-600

Caratteristiche sensoriali

Colore: Verde foglia tendente al giallo oro.

Profumo: All'olfatto si percepisce un fruttato medio-intenso, esaltato da note vegetali di foglia, erba, carciofo e pomodoro.

Sapore: Olio Extra Vergine

Fonte di Vitamina E,

contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.

Olive Origin:

Historic Olive Grove of Villa Cavalletti,
Slow Food Secular Olive Presidium, Grottaferrata - Rome.

Cultivars: Rosciola, Moraiolo, Leccino

Minimum Shelf Life:

18 months from bottling

Harvest Period:

Late September – mid-October

Harvest Method:

Hand-picked with an electric beater and a manual umbrella

Production Cycle:

Cold extraction of extra virgin olive oil using a continuous cycle, stored in stainless steel tanks at a controlled temperature and under nitrogen.

Processing Information:

The extraction temperature does not exceed 25°C.

Storage Instructions:

Store in a cool place away from light and heat.

Chemical Composition:

Acidity: 0.1
Peroxide Values (meq O2/kg): 4.3
Total Biophenols (mg/kg): 350-600

Sensory Characteristics:

Color: Leaf green tending towards golden yellow.

Aroma: Medium-intense fruitiness, enhanced by vegetal notes of leaves, grass, artichoke, and tomato.

Flavor: Extra Virgin Olive Oil

A source of Vitamin E,

it contributes to the protection of cells from oxidative stress.



Premi OLIO ET AMO



OLIO EXTRA VERGINE BIO OLIO ET AMO

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OLIO ET AMO



OLIO ET AMO SELEZIONE ORO

OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

La Selezione Oro del nostro prezioso Olio et Amo è una raccolta sublime che ci ha fatto conoscere in Italia e nel mondo. Tutto il processo rappresenta una testimonianza autentica della nostra passione, nel farvi scoprire e assaporare i nostri meravigliosi Castelli Romani.

The Gold Selection of our precious Olio et Amo is a sublime collection that has made us known throughout Italy and the world. The entire process is an authentic testament to our passion for helping you discover and savor our wonderful Castelli Romani.

Provenienza delle olive:

Tenute di Colle Smeraldo e Oliveto Storico Villa Cavalletti, Presidio Olivi Secolari Slow Food, Grottaferrata - Roma.

Cultivar: Rosciola, Itrana, Moraiolo

Termine minimo di conservazione:

18 mesi dall'imbottigliamento

Periodo di raccolta:

Fine settembre - metà ottobre

Modalità di raccolta:

Brucatura a mano con abbacchiatore elettrico e ombrello manuale

Ciclo produttivo:

Estrazione a freddo dell'olio extravergine di oliva mediante ciclo continuo, conservazione in cisterna di acciaio inox a temperatura controllata e sotto azoto.

Informazioni di processo:

La temperatura di estrazione non supera i 24 °C.

Modalità di Conservazione:

Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

Composizione Chimica:

Acidità: 0,01-0,13
Perossidi (meq O2/Kg): 5,3
Biofenoli totali (mg/kg): 280-500

Caratteristiche sensoriali:

Colore: Verde foglia tendente al giallo oro.

Profumo: All'olfatto si percepisce un fruttato verde medio-intenso, esaltato da note vegetali di foglia, erbe aromatiche, mandorle fresche, carciofo e pomodoro.

Sapore: Olio Extra Vergine di Oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.

Fonte di Vitamina E,

contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.

Olive Origin:

Colle Smeraldo Estates and Villa Cavalletti Historic Olive Grove, Slow Food Secular Olive Presidium, Grottaferrata - Rome.

Cultivars: Rosciola, Itrana, Moraiolo

Minimum Shelf Life:

18 months from bottling

Harvest Period:

Late September - mid-October

Harvest Method:

Hand-picked with an electric beater and manual umbrella

Production Cycle:

Cold extraction of extra virgin olive oil using a continuous cycle, stored in stainless steel tanks at a controlled temperature and under nitrogen.

Processing Information:

The extraction temperature does not exceed 24°C.

Storage Instructions:

Store in a cool place away from light and heat.

Chemical Composition:

Acidity: 0.01-0.13
Peroxide Values (meq O2/kg): 5.3
Total Biophenols (mg/kg): 280-500

Sensory Characteristics:

Color: Leaf green tending towards golden yellow.

Aroma: Medium-intense green fruitiness, enhanced by vegetal notes of leaves, aromatic herbs, fresh almonds, artichoke, and tomato.

Flavor: Extra Virgin Olive Oil with "medium" green fruitiness, "medium" bitterness, and "medium" pungency. Balanced.

A source of Vitamin E,

it contributes to the protection of cells from oxidative stress.



Premi OLIO ET AMO



OLIO EXTRA VERGINE BIO OLIO ET AMO

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OLIO ET AMO

VILLA
CAVALLETTI



OLIO DI ROMA IGP TUSCULUM

OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'Olio di Roma IGP Tusculum trasmette la qualità e i valori del territorio, attraverso un sapore intenso ed equilibrato che esprime le caratteristiche vegetali del luogo in cui nasce: scopri anche tutte le caratteristiche.

Tusculum IGP Roma Olive Oil conveys the quality and values of the region through an intense and balanced flavor that expresses the vegetal characteristics of its native soil: discover all its characteristics.

Provenienza delle olive:
Oliveto Storico di Villa Mondragone.

Cultivar: Frantoio, Moraiolo, Carboncella.

Termine minimo di conservazione:
18 mesi dall'imbottigliamento

Periodo di raccolta:
Metà ottobre - Inizio Novembre

Modalità di raccolta:
Brucatura a mano con abbacchiatore elettrico e ombrello manuale

Ciclo produttivo:
Estrazione a freddo dell'olio extravergine di oliva mediante ciclo continuo, conservazione in cisterna di acciaio inox a temperatura controllata e sotto azoto.

Informazioni di processo:
La temperatura di estrazione non supera i 24 °C.

Modalità di Conservazione:
Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

Composizione Chimica
Acidità: 0,01-0,13
Perossidi (meq O2/Kg)
Biofenoli totali (mg/kg): 300-660

Caratteristiche sensoriali
Colore: Verde foglia tendente al giallo oro.
Profumo: All'olfatto si percepisce un fruttato verde medio, esaltato da note vegetali di carciofo, mandorla, pomodoro e erba.
Sapore: Olio Extra Vergine di Oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.

Olive Origin:
Historic Olive Grove of Villa Mondragone.

Cultivar: Frantoio, Moraiolo, Carboncella.

Best Before Date:
18 months from bottling

Harvest Period:
Mid-October - Early November

Harvest Method:
Hand-picked with an electric beater and manual umbrella

Production Cycle:
Cold extraction of extra virgin olive oil using a continuous cycle, stored in stainless steel tanks at a controlled temperature and under nitrogen.

Processing Information:
The extraction temperature does not exceed 24°C.

Storage Method:
Store in a cool place away from light and heat.

Chemical Composition
Acidity: 0.01-0.13
Peroxide Values (meq O2/kg)
Total Biophenols (mg/kg): 300-660

Sensory Characteristics
Color: Leaf green tending towards golden yellow.
Aroma: Medium green fruitiness, enhanced by vegetal notes of artichoke, almond, tomato, and grass.
Flavor: Extra Virgin Olive Oil with "medium" green fruitiness, "medium" bitterness, and "medium" pungency. Balanced.



Premi OLIO ET AMO



CREME SPALMABILI OLIO ET AMO

SPREADABLE CREAMS OLIO TE AMO



OLIO ET AMO CIOCCOLIO Villa Cavalletti

Crema Spalmabile Olio et Amo al Cacao con Olio Extra Vergine di Oliva.

Olio et Amo Cocoa Spread with Extra Virgin Olive Oil.

- Senza Glutine
 - Vegan OK
 - Disponibile anche senza zucchero
-
- Gluten-Free
 - Vegan Friendly
 - Also available sugar-free



OLIO ET AMO NOCCIOLIO Villa Cavalletti

Crema Spalmabile Olio et Amo alla Nocciola con Olio Extra Vergine di Oliva

Olio et Amo Hazelnut Spread with Extra Virgin Olive Oil.

- Senza Glutine
 - Vegan OK
 - Disponibile anche senza zucchero
-
- Gluten-Free
 - Vegan Friendly
 - Also available sugar-free



OLIO ET AMO PISTACCOLIO Villa Cavalletti

Crema Spalmabile Olio et Amo al Pistacchio con Olio Extra Vergine di Oliva.

Olio et Amo Pistachio Spreadable Cream with Extra Virgin Olive Oil.

- Senza Glutine
 - Vegan OK
 - Disponibile anche senza zucchero
-
- Gluten-Free
 - Vegan Friendly
 - Also available sugar-free

GRANO BIO PLATONE VILLA CAVALLETTI

PLATONE VILLA CAVALLETTI ORGANIC WHEAT



PASTA DI GRANO BIO PLATONE

Prodotta con il **grano biologico** coltivato direttamente dall'Azienda Agricola di Villa Cavalletti, questa pasta è **macinata a pietra** per preservare l'autenticità dei minerali e degli aromi del grano. La **trafilatura al bronzo** conferisce una texture porosa e l'essiccazione lenta, a un massimo di 42°C per 15-35 ore, garantisce una pasta di qualità superiore, digeribile e profumata.

Un incontro tra la **tradizione agricola** di Villa Cavalletti e l'arte molitoria del Mulino Val d'Orcia.

PLATONE ORGANIC WHEAT PASTA

Made with **organic wheat** grown directly by the Villa Cavalletti Farm, this pasta is **stone-ground** to preserve the authenticity of the grain's minerals and aromas. **Bronze-drawing** imparts a porous texture, and slow drying, at a maximum of 42°C for 15-35 hours, guarantees a superior-quality, digestible, and fragrant pasta.

A meeting of the **agricultural tradition** of Villa Cavalletti and the milling art of Mulino Val d'Orcia.

GRANO BIO PLATONE VILLA CAVALLETTI

PLATONE VILLA CAVALLETTI ORGANIC WHEAT



GRANO DURO BIO FARINA Villa Cavalletti

Il Grano Platone Bio è coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica, nel rispetto della terra e dei suoi tempi naturali. Dalle spighe dorate si ottiene una semola di qualità, dal gusto equilibrato e pulito, ideale per pane, pasta e prodotti da forno. Una materia prima affidabile e autentica, pensata per chi cerca bontà e semplicità ogni giorno.

Platone Bio wheat is grown according to organic farming principles, respecting the land and its natural rhythms. The golden ears of wheat yield a high-quality semolina with a balanced and clean flavor, ideal for bread, pasta, and baked goods. A reliable and authentic raw material, designed for those seeking goodness and simplicity every day.



GRANO DURO BIO FUSILLONI Villa Cavalletti

Lunghezza: 11 mm
Spessore: 1.15 mm
Tempo di cottura: 11-13 minuti
Essiccazione: 18 ore a 43°C

Caratteristiche: rigati all'interno per trattenere meglio il sugo. Ideali con condimenti corposi e ragù tradizionali.

Length: 11 mm
Thickness: 1.15 mm
Cooking time: 11-13 minutes
Drying: 18 hours at 43°C

Characteristics: Ridged on the inside to better retain sauce. Ideal with full-bodied sauces and traditional ragù.



GRANO DURO BIO SPAGHETTI Villa Cavalletti

Lunghezza: 27 cm (da crudi), raddoppiano a 54 cm da cotti
Tempo di cottura: 9-11 minuti
Essiccazione: 21 ore a 43°C

Caratteristiche: spaghetti 'a curva' per una consistenza unica e una presa perfetta del condimento.

Length: 27 cm (raw), doubles to 54 cm when cooked
Cooking time: 9-11 minutes
Drying: 21 hours at 43°C

Characteristics: 'curved' spaghetti for a unique texture and perfect sauce absorption.

AGRICOLTURA BIOLOGICA E METODO

ORGANIC FARMING AND METHOD



L'AZIENDA E IL METODO DI PRODUZIONE

- Superficie coltivata:

5,3 ettari di cui 0,9 Ha di uve a bacca bianca e 4,4 Ha di uve a Bacca Rossa.

- Uve a bacca rossa:

Montepulciano, Syraz, Cesanese, San Giovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

- Uve a bacca bianca:

Malvasia Puntinata

- Forma di allevamento e sesto di impianto:

Tutte le viti sono allevate a Guyot Semplice e hanno un sesto di impianto 2,5 x 1 adatto all'areale di coltivazione dei vitigni.

- Metodo di conduzione:

Il metodo di conduzione è biologico. La fertilizzazione avviene con la coltivazione di sovesci annuali nell'interfila dei vigneti e con piani di fertilizzazione fogliari con prodotti biologici e biostimolanti. La potatura viene fatta a mano e i residui vengono lasciati al suolo e trattati con trinciatura per favorire il recupero dei nutrienti. Particolare attenzione viene utilizzata per la gestione della risorsa idrica con tecniche agronomiche appropriate in modo da evitare stress idrici senza ricorso a sistemi di irrigazione. La gestione fitoiatria viene fatta con il ricorso a prodotti naturali a carattere preventivo e curativo.

- Epoca di raccolta:

La raccolta avviene a macchina, l'epoca di raccolta è metà settembre per le uve rosse e primi di ottobre per le uve bianche.

- Certificazioni:

L'azienda è certificata Bio da Suolo e salute (Organismo IT-BIO-004)

Numero del certificato: IT-BIO-004.380-0019987.2025.002

THE ESTATE AND PRODUCTION METHOD

- Cultivated area:

5,3 hectares, of which 0,9 hectares are dedicated to white grapes and 4,4 hectares to red grapes.

- Red grapes:

Montepulciano, Syraz, Cesanese, San Giovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

- White grapes:

Malvasia Puntinata

- Training system and planting pattern:

All vines are trained using the Simple Guyot system and have a 2.5 x 1 planting pattern, suited to the vineyard area.

- Vineyard management:

The vineyard management method is organic. Fertilization is achieved through the cultivation of annual green manures between the rows of vines and through foliar fertilization with organic products and biostimulants. Pruning is done by hand, and the residue is left on the ground and shredded to promote nutrient recovery. Particular attention is paid to water resource management using appropriate agronomic techniques to avoid water stress without the use of irrigation systems. Phytosanitary management is carried out using natural products for preventive and curative purposes.

- Harvest time:

Harvesting is done by machine; the harvest period is mid-September for red grapes and early October for white grapes.

- Certifications:

The company is certified Organic by Suolo e salute (Organismo IT-BIO-004)

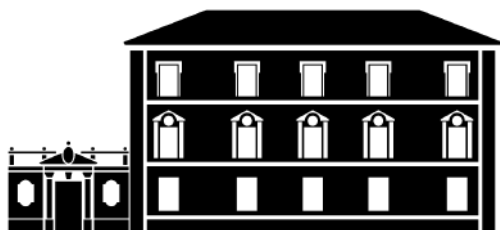
Certificate number: IT-BIO-004.380-0019987.2025.002

DOVE SIAMO

WHERE WE ARE

- 33 KM FIUMICINO AEROPORTO**
INTERNATIONAL AIRPORT
- 20 KM FS ROMA TERMINI**
ROME RAILWAY STATION
- 20 KM CENTRO STORICO DI ROMA**
ROME HISTORICAL CENTER
- 110 KM CIVITAVECCHIA PORTO**
ROME TOURIST PORT
- 12 KM AEROPORTO DI CIAMPINO**
CIAMPINO AIRPORT
- 38 KM FIERA DI ROMA**
ROME TRADE FAIR
- 200 KM NAPOLI**
NAPLES
- 2 KM CENTRO STORICO FRASCATI**
FRASCATI HISTORIC CENTER
- 8 KM LAGO DI ALBANO**
ALBANO'S LAKE
- 17 KM LAGO DI NEMI**
NEMI'S LAKE
- 65 KM TERME DI FIUGGI**
FIUGGI THERMAL BATHS





VILLA CAVALLETTI

Via XXIV Maggio 73/75
00046 Grottaferrata – Roma

www.villacavalletti.it
info@villacavalletti.it
+39 06 945416001

Info:
eventi@villacavalletti.it