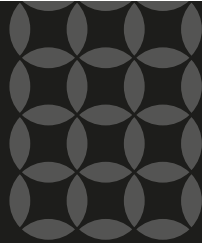




**Lupo**  
azienda **L** agricola

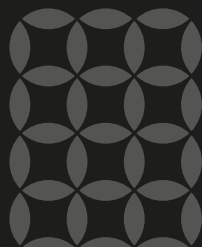


IT | EN



“Ora te, Bacco, io canterò e delle selve,  
con te, i cespiti e i rampolli dell’olivo dalla lenta crescita.”

Virgilio, Georgiche, Libro secondo



# Il nostro olio dalla nostra terra

*Dalla terra che il mio bisnonno Pietro  
ha iniziato a coltivare agli inizi del '900  
nasce il nostro olio extra vergine di oliva.*

*Oggi gli ulivi centenari  
insieme agli alberi  
recentemente piantati  
ci danno le olive  
dalle quali ricaviamo  
il prezioso olio.*

# Our oil from our land

*Our extra-virgin olive oil is made from  
the very land my great-grandfather Pietro  
started to farm in the early 20th century.*

*Today, both our centennial  
olive trees and the  
recently planted  
trees give us the olives  
that we transform into  
our precious olive oil.*





AZIENDA AGRICOLA ROSARIO LUPO



## Il nostro uliveto

*Luogo d'elezione della nostra produzione è la Sicilia sud orientale.  
L'uliveto è situato nei pressi di Cava d'Ispica, un posto unico e pieno  
di storia. Nel cuore del mare Mediterraneo il clima mite ed una terra  
generosa contribuiscono a creare le condizioni ideali per un olio unico!*

## Our olive grove

*The place chosen for the production is South-Eastern Sicily.  
The olive grove is located near Cava d'Ispica, a unique historical site.  
In the heart of the Mediterranean, a mild climate and a generous soil  
are the perfect ingredients for a unique extra-virgin olive oil!*

LUPOLIO.COM





AZIENDA AGRICOLA ROSARIO LUPO



## Le varietà autoctone

*È molto importante preservare le varietà autoctone  
che nel nostro territorio si sono ben adattate  
donandoci un olio extra vergine di oliva  
dalle qualità organolettiche e olfattive irripetibili.*

## Native varieties

*It is extremely important to preserve the native varieties that,  
perfectly adapting to our territory,  
give us an extra-virgin olive oil  
with unique organoleptic and olfactory properties.*

LUPOLIO.COM





AZIENDA AGRICOLA ROSARIO LUPO

## Il periodo della raccolta

*A Settembre osserviamo le olive per capire quando è il momento giusto per iniziare la raccolta.*

*Nel giro di poche ore esse vengono molite in un frantoio a ciclo continuo con sistema di estrazione a due fasi.*

## Harvest time

*In September, we observe the olives in order to see if they are ready for the harvest.*

*In a few hours, they will be cold pressed in a mill with a continuous cycle system.*

LUPOLIO.COM









AZIENDA AGRICOLA ROSARIO LUPO

Monocultivar

## Moresca

*Un olio extra vergine di oliva verde brillante con un fruttato che oscilla tra leggero e medio ed un equilibrio tra amaro e piccante che sono presenti in forma leggera.*

*Ottenuto da ulivi coltivati in regime di **agricoltura biologica**.*

Metodo di estrazione: **meccanica a ciclo continuo.**

*Bright green extra virgin olive oil with light-medium fruitiness and light touches of bitter and spicy produced from **organic olive trees**.*

Extraction method: **continuous cycle system.**

LUPOLIO.COM



AZIENDA AGRICOLA ROSARIO LUPO

Monocultivar

## Nocellara dell'Etna

*Un olio extra vergine di oliva giallo con riflessi dorati con un fruttato medio ed un equilibrio tra amaro e piccante che sono presenti in modo persistente.*

*Ottenuto da ulivi coltivati in regime di **agricoltura biologica**.*

Metodo di estrazione: **meccanica a ciclo continuo.**

*Golden yellow extra virgin olive oil with medium fruitiness and intense touches of bitter and spicy produced from **organic olive trees**.*

Extraction method: **continuous cycle system.**

LUPOLIO.COM



AZIENDA AGRICOLA ROSARIO LUPO

## Blend

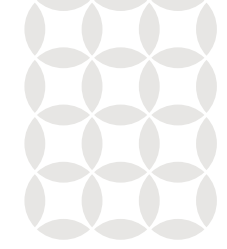
*Un olio extra vergine di oliva verde con riflessi dorati, equilibrato e sorprendente presenta un fruttato medio con un piccante leggermente dominante rispetto all'amaro. Ottenuto da ulivi coltivati in regime di **agricoltura biologica**.*

Metodo di estrazione: **meccanica a ciclo continuo**.

*A balanced and surprising green with golden reflections extra virgin olive oil with medium fruitiness and a slightly dominant pungency over bitterness produced from **organic olive trees**.*

Extraction method: **continuous cycle system**.

LUPOLIO.COM



# Certificazioni

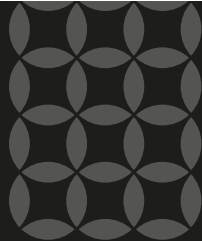
*Regime di agricoltura biologica*



# Certifications

*Organic product*





**LupO**  
azienda agricola

Azienda Agricola  
Rosario Lupo

SS 115 Sud  
Occidentale Sicula  
97014 Ispica (RG)

+39 333 9605294  
info@lupolio.com

[www.lupolio.com](http://www.lupolio.com)

