



DON RAFFAELE

Frantoiani in

Montecarlo

*Olio extra vergine
di oliva
100% Italiano*



Montemiletto

Il Frantoio Don Raffaele è situato nel comune di Montemiletto, un suggestivo borgo medievale in provincia di Avellino. Montemiletto si trova in un'area geografica compresa tra due importanti fiumi della Campania, il Calore e il Sabato ed è situato nel cuore della verde Irpinia. L'Irpinia si pone all'attenzione dei consumatori con i suoi oli pregiati, riscuotendo sui mercati crescenti consensi. Gli oli irpini sono il risultato della perfetta armonia tra ambiente, varietà e tradizione, che in questi territori è antichissima. La presenza dell'olivo nell'avellinese, infatti, risale ad epoca romana. Montemiletto, inoltre, si colloca tra quei paesi irpini che può vantare la produzione di un olio extravergine di oliva tanto pregiato: il Ravece.

Frantoio Don Raffaele is based in Montemiletto, a fascinating medieval village in the province of Avellino. Montemiletto is located in a geographical area between two important rivers in Campania, the Calore and the Sabato, and is located in the heart of the green Irpinia. Irpinia comes to the attention of consumers with its fine oils, gaining increasing appreciation in the markets. Irpinia oils are the result of the perfect harmony between environment, variety and tradition, which in these territories is very ancient. The presence of the olive tree in the Avellino area, in fact, dates back to Roman times. Montemiletto, moreover, is among those towns in Irpinia that can claim the production of such a valuable extra virgin olive oil: Ravece.



azienda

Raffaele Bevilacqua era un umile contadino delle campagne di Montemiletto e membro della nostra famiglia. Con lo stesso amore con cui si prendeva cura dei suoi cari, coltivava l'oliveto del quale era proprietario nella sua terra natia, ricavandone un pregiato olio che già allora era oggetto del suo commercio. Il Frantoio Don Raffaele nasce dal desiderio di tre fratelli di riprendere la produzione laddove si era fermata rilevando ed ampliando la sua piantagione. Da questo legame indelebile e dal rispetto tramandato, abbiamo voluto iniziare a scrivere una nuova storia, con gli stessi valori e la passione ereditata. Ad oggi vantiamo la produzione di un olio EVO frutto esclusivamente dei nostri ulivi, curati e coltivati attraverso lavorazioni manuali e senza l'ausilio di sostanze chimiche.

farmer

Raffaele Bevilacqua was a humble farmer in the Montemiletto countryside and a member of our family. With the very same care with which he cared for his loved ones, he cultivated the olive grove of which he was the owner in his homeland, obtaining a fine oil that even then was the object of his trade. Frantoio Don Raffaele was born from the desire of three brothers to resume the production where it had stopped by acquiring and expanding his plantation. From this indelible bond and the respect handed down, we wanted to start writing a new history, with the same values and passion inherited. As of today, we proudly produce an EVO oil exclusively from our olive trees, cared for and cultivated through manual processing and without the use of any chemical substance.





le olive

Il Frantoio Don Raffaele vanta la produzione di un vasto oliveto situato nelle campagne di Montemiletto e nei territori limitrofi. Il nostro olio extravergine di oliva multicultivar deriva dalla lavorazione di una varietà di piante locali, tutte coltivate presso i nostri territori, quali: l'Ogliarola, la Marinese, la Ruveia. Altro prodotto di spicco è senz'altro il Monocultivar Ravece, frutto di un'attenta coltivazione riservata alla pianta Ravece di cui vantiamo un'ampia produzione.

the olives

Frantoio Don Raffaele boasts the production of a large olive grove located in the countryside of Montemiletto and the surrounding territories. Our multicultivar extra virgin olive oil comes from the processing of a variety of local plants, all grown within our territories, such as: the Ogliarola, the Marinese, the Ruveia. Another outstanding product is certainly the Monocultivar Ravece, the result of careful cultivation reserved for the Ravece plant of which we boast a large production.



la raccolta

Con rigore gestiamo la raccolta delle olive presso i nostri territori che avviene tramite l'ausilio di abbacchiatori meccanici a spalla. La scelta dei tempi rispettosa delle nostre varietà, la meticolosità nella selezione dei frutti e l'intenso lavoro dei nostri ragazzi, favoriscono la riuscita di un percorso tanto delicato verso un prodotto di qualità.

the olive harvest

We rigorously manage the olive harvest in our territories, which is carried out with the help of shoulder-mounted mechanical harvesters. The respectful timing of our varieties, the meticulous selection of the fruit and the intense work of our boys, encourage the success of such a delicate path to a quality product.



la molitura

Durante la campagna olearia i ritmi sono molto incalzanti. Ci impegniamo affinché le olive, una volta ritirate dai campi, vengano molite con una lavorazione a freddo entro 12 ore dalla loro raccolta. L'olio viene custodito in un ambiente che sia adatto a preservarne la sua genuinità, ad una temperatura consona ai fini di una sua attenta conservazione e con assenza di luce in modo tale da lasciare inalterata la sua prelibatezza.

the milling of olives

During the oil campaign, the pace is very fast. We strive to ensure that the olives, once harvested from the fields, are cold pressed within 12 hours of their picking. The oil is kept in an environment that is suitable for preserving its genuineness, at a temperature appropriate for the purpose of its careful preservation and with the absence of light so as to leave its deliciousness untouched.





a tavola

Il nostro olio extravergine di oliva è un olio potente e ricco di polifenoli. All'olfatto si rileva fruttato, con piacevoli note erbacee e netti sentori di pomodoro acerbo; all'assaggio è armonico, con intense, ma sempre piacevoli ed equilibrate sensazioni di amaro e piccante. Dalle fresche insalate mediterranee ai piatti caldi preparati con amore, il nostro olio è l'ingrediente segreto che trasforma ogni boccone in un'esperienza gustativa memorabile.

at the table

Our extra virgin olive oil is a powerful oil rich in polyphenols. The smell is detected fruity, with pleasant herbaceous notes and clear hints of unripe tomato; the taste is harmonious, with intense, but always pleasant and balanced bitter and spicy sensations. From fresh Mediterranean salads to lovingly prepared hot dishes, our oil is the secret ingredient that turns every bite into a memorable taste experience.



Olio Extra Vergine

100%



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR **RAVECE** *100% Italiano*

La perfezione dell'olio extravergine di oliva prende forma nel Ravece. La Ravece è un'antica cultivar di olio originatasi in Irpinia entro i primi del Cinquecento ed il suo frutto è apprezzato per le peculiari caratteristiche organolettiche. L'area di produzione madre di questa pianta comprende 38 comuni dell'Ufita e della Media Valle del Calore, in provincia di Avellino, tra i quali possiamo annoverare con orgoglio il nostro comune di appartenenza: Montemiletto. Il Ravece si traduce indubbiamente in un omaggio alla nostra terra e alle sue ricchezze.

The perfection of extra virgin olive oil takes shape in Ravece. The Ravece is an ancient oil variety that originated in Irpinia by the early 16th century, and its fruit is appreciated for its peculiar organoleptic characteristics. The native production area of this plant includes 38 municipalities of the Ufita and Media Valle del Calore, in the province of Avellino, among which we can proudly include our home municipality: Montemiletto. The Ravece translates undoubtedly as a tribute to our land and its richness.

all'olfatto

Una delle unicità di questo olio è decisamente il suo profumo intenso e fresco. All'olfatto si apre con note di pomodoro acerbo, mela annurca, frutta a pasta gialla e costa di sedano.

on the nose

One of the uniqueness of this oil is its intense and fresh aroma. On the nose, it opens with notes of unripe tomato, 'annurca' apple, yellow flesh fruit and rib of celery.

al palato

All'assaggio si percepisce un ingresso dolce con equilibrate sensazioni di amaro e un piccante pungente e deciso che richiama lo zenzero.

on the taste

There is a sweet entry on the palate with balanced bitter sensations and a sharp, pungent spiciness reminiscent of ginger.



formati disponibili:
10cl / 25 cl / 50 cl



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100%
Italiano

Il nostro olio extravergine di oliva multicultivar deriva dalla coltivazione di diverse piante locali quali: l'Ogliarola, la Marinese, la Ruveia. Ogni goccia è un abbraccio di sole, terra e passione che si traduce in un gusto unico ed inconfondibile. È un olio ricco di polifenoli e dal sapore molto deciso capace di esaltare le pietanze a cui viene accompagnato. Il suo carattere piacevole e scorrevole ne suggerisce l'impiego su ogni piatto.

Our multicultivar extra virgin olive oil comes from the cultivation of different local plants such as: the Ogliarola, the Marinese, the Ruveia. Each drop is an embrace of sun, earth and passion that results in a unique and incomparable taste. It is an oil rich in polyphenols and with a very strong flavor capable of enhancing the dishes to which it is accompanied. Its pleasant and smooth character suggests its use on every dish.

all'olfatto

Sin da subito il nostro prodotto conquista con un intenso profumo di rosmarino, verdure acerbe e piccoli sentori di carciofo.

on the nose

Right from the start our product conquers with an intense aroma of rosemary, unripe vegetables and small hints of artichoke.

al palato

Al gusto si riconfermano gli aromi percepiti al naso, in più si percepiscono sensazioni dolci e amare sostituite nel finale da stimolazioni piccanti.

on the taste

The flavors perceived by the nose are reconfirmed on the taste, plus there are sweet and bitter sensations replaced in the finish by spicy stimulations.



formati disponibili:
10cl / 25 cl / 50 cl



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*100%
Italiano*

Il nostro olio extravergine di oliva multicultivar deriva dalla coltivazione di diverse piante locali quali: l'Ogliarola, la Marinese, la Ruveia. Ogni goccia è un abbraccio di sole, terra e passione che si traduce in un gusto unico ed inconfondibile. È un olio ricco di polifenoli e dal sapore molto deciso capace di esaltare le pietanze a cui viene accompagnato. Il suo carattere piacevole e scorrevole ne suggerisce l'impiego su ogni piatto.

Our multicultivar extra virgin olive oil comes from the cultivation of different local plants such as: the Ogliarola, the Marinese, the Ruveia. Each drop is an embrace of sun, earth and passion that results in a unique and incomparable taste. It is an oil rich in polyphenols and with a very strong flavor capable of enhancing the dishes to which it is accompanied. Its pleasant and smooth character suggests its use on every dish.

all'olfatto

Sin da subito il nostro prodotto conquista con un intenso profumo di rosmarino, verdure acerbe e piccoli sentori di carciofo.

on the nose

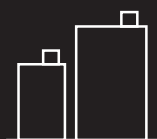
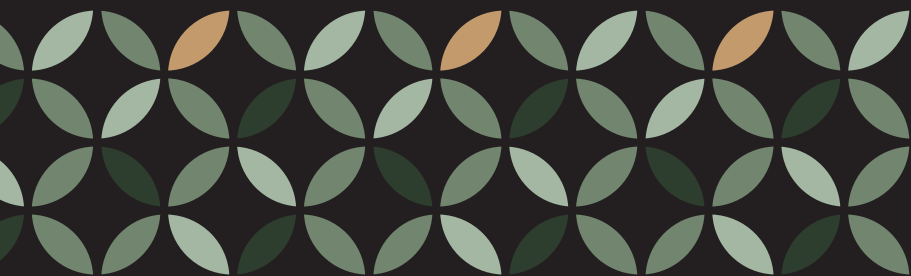
Right from the start our product conquers with an intense aroma of rosemary, unripe vegetables and small hints of artichoke.

al palato

Al gusto si riconfermano gli aromi percepiti al naso, in più si percepiscono sensazioni dolci e amare sostituite nel finale da stimolazioni piccanti.

on the taste

The flavors perceived by the nose are reconfirmed on the taste, plus there are sweet and bitter sensations replaced in the finish by spicy stimulations.



formati disponibili:
3 litri / 5 litri



note di degustazione

tasting notes



DON RAFFAELE

FRANTOIO

Azienda Agricola Oreste De Luca
Via Grottoni, snc
83038 Montemiletto (AV) Italia
Tel.: +39 351 0957857 / +39 349 2230111
info@frantoiodonraffaele.it

www.frantoiodonraffaele.it