OL GOURMET

ITALIA CON TODOS LOS SENTIDOS

FME Global Group

CATALOGO DE PRODUCTOS

Olgoumet es una empresa ítalo-americana que fusiona la elegancia de Italia con un enfoque global, ofreciendo una experiencia multisensorial de la cultura italiana. Especializados en tres pilares fundamentales —productos gourmet de excelencia

Olgourmet , Corte dei Greci , Villa Cavalletti

Vinos y aceites de Oliva

Aceite del Guerrero, Aceite de olive Virgen Extra

Itran

Cultivar: Itrana

Color: amarillo verdoso intenso, Aroma: afrutado intenso con notas herbáceas, manzana y hierbas aromáticas. Sabor: ligeras notas amargas y picantes. Perfecto crudo en platos como carnes rojas y cerdo a la parrilla, sopas de legumbres, crutones con pan casero, salsas a base de tomate y quesos medianamente curados.

Aceite del Guerrero, Aceite de olive Virgen Extra

Blend

Cultivar: Rosciola, Carboncella, Itrana, Frantoio y Moraiolo

Equilibrado y persistente, con una fusión armoniosa de dulzor, amargor y picante. Retrogusto elegante, con notas de almendra, hierbas amargas y tomate verde. Perfecto crudo sobre alimentos delicados como carnes blancas, bruschetta y verduras a la parrilla. Ideal para ensaladas, primeros platos y pescados.

La Essenza d'italia

ITALIAN GOURMET EXPERIENCE – SUSCRIPCION MENSUAL

¿QUE INCLUYE TU CAJA GOURMET MENSUAL?

1. SPUMANTE LA CORTE DEI GRECI
2. 3 CREMAS GOURMET: PISTACHO, ALMENDRA, CACAO & MIEL (VILLA CASTINELLI)
3. 1 ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN (GUERRERO)

MERACO IGT ROSSO VILLA CAVALLETTI

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/lt
Acidità totale 5,7g/lt
Temperatura di servizio: 16°/18°C

ROMA DOC ROSSO RISERVA VILLA CAVALLETTI

Vitigni: Montepulciano 80%, Cesanese 20%

Abbinamenti gastronomici: un vino che si bbina a piatti di pasta, selvaggina arrosti di carne.

Dati analitici:

Alcol: 13,5% vol. Estratto secco:5,8-6,00 gr/lt acidità totale: 35-38 gr/lt
Temperatura di servizio: 16°/18°C

Affinamento: minimo 12 mesi in barrique

ROMA DOC ROSSO VILLA CAVALLETTI

Vitigni: Montepulciano 80%, Cesanese 20%

Abbinamenti gastronomici: un vino che si

abbina a piatti di pasta, selvaggine e arrosti di carne.

Caratteristiche organolettiche: un rosso rubino intenso con un bouquet esteso, intenso ed elegante con un gusto fresco, rotondo e persistente.

Dati analitici:

Alcol 13.5% vol.

Estratto secco 5,6 gr/lt
Temperatura di servizio: 16°/18°C

SPUMANTE BRUT VILLA CAVALLETTI

Vitigni Malvasia Puntinata e Trebbiano

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e frutti di mare, perfetto con piatti leggeri e delicati. 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/lt

Temperatura servizio 8 – 10 °C OLIO ET AMO

VILLA CAVALLETTI

provengono da tre tenute di

eccezione di cui Villa Cavalletti è la principale: l'antico oliveto della meravigliosa secentesca Villa Cavalletti, il parco secolare di Colle Smeraldo a Frascati, noto sin dall'epoca romana e successivamente ampliato dai gesuiti, la suggestiva campagna romana classica presso Villa Mondragone, nei pressi del sito archeologico di Barco Borghese a Monteporzio Catone. I nostri oli sono ricchi di polifenoli, l'amaro e piccante, il piacevole pizzico in gola ci comunicano la qualità

Le creme spalmabili

NOCCIOLIO

Prelibata crema spalmabile alla nocciola con olio extravergine di oliva di Villa Cavalletti. Vegana e gluten free, disponibile con o senza zucchero

PISTACCOLIO

Prelibata crema spalmabile al pistacchio con olio extravergine di oliva di Villa Cavalletti. Vegana e gluten free, disponibile con o senza zucchero.

CIOCCOLIO

Prelibata crema spalmabile al cacao con olio extravergine di oliva di Villa Cavalletti. Vegana e gluten free, disponibile con o senza zucchero.

FME Global Group LLC MBR 5702
Waterview Cir Palm Springs, FL 33461

+39 3394790060

olivinoexport@gmail.com

OL Gourmet

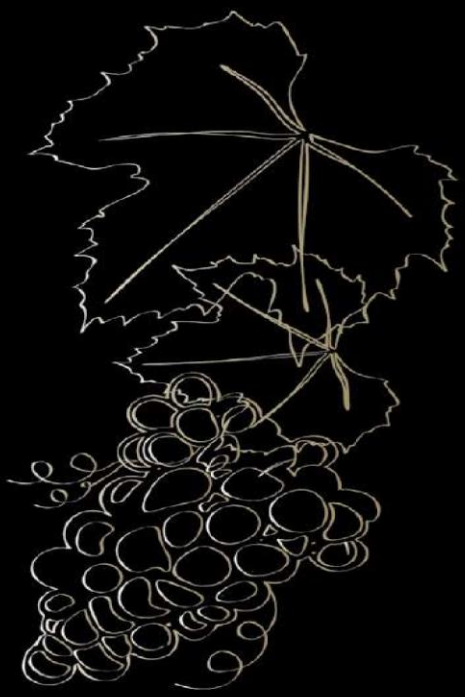
Ol_gourmetroma

LA CORTE DEI GRECI

AZIENDA AGRIVINICOLA

CATALOGO

VINO & OLIO



www.lacortedeigreci.it

OL GOURMET

ITALIA CON TODOS LOS SENTIDOS

I ML Global Group

HEROS

Montepulciano di Abruzzo Rosso DOP

Vitigno: Montepulciano 100%.

Alcool: 13% Vol.

Profilo Organolettico: Vino dal colore rosso granato, profumo intenso, fruttato e pulito. Sapore deciso e morbido con note di legno e caffè.

Abbinamento Gastronomico: Ottimo con sughi, arrosti, cacciagione e carni rosse.

Storia: L'esistenza di un vino prodotto a partire da uve del vitigno Montepulciano d'Abruzzo si trovano negli scritti dello storico greco Polibio (siamo a cavallo tra il terzo e il secondo secolo a.C.), che raccontano di come, durante le guerre puniche, il generale ed "Heros" (Eroe) cartaginese Annibale ne offrisse "coppe" ai soldati per rinvigorirli e alleviarne le fatiche delle battaglie.

Temperatura di servizio: 12°-14°

Bottiglia 0.75 Lt:

CRETHA

Merlot IGT Lazio Rosso

Vitigno: Merlot 100%.

Alcool: 13% Vol.

Profilo Organolettico: Vino rosso rubino limpido dal profumo gradevole e armonioso ricco di note fruttate, al palato delicato ed equilibrato e sempre molto versatile.

Abbinamento Gastronomico: Ottimo con sughi, arrosti, brasati, formaggi e frutta secca.

Storia: Nella Creta Micenea del III millennio a.C. il vino era un elemento immancabile negli eventi dell'epoca nonché simbolo di raffinatezza e potere. I vitigni dell'isola regalavano un rosso dal carattere rotondo, fruttato e non troppo secco, tutte caratteristiche che ad oggi si ritrovano nel vino della nostra azienda.

Temperatura di servizio: 12°-14°

Bottiglia 0.75 Lt:

YPNOSIS

IGT Lazio Bianco

Vitigno: Trebbiano Toscano

Alcool: 12% Vol.

Profilo Organolettico: Vino dal colore giallo paglierino, ottima acidità, regala sensazioni esuberanti e fresche con ricco bouquet floreale e fragranze di frutta fresca a polpa bianca, sapide e minerali.

Abbinamento Gastronomico: Ottimo con aperitivi, antipasti, primi piatti eleganti e formaggi freschi

Storia: il Dio Greco Hypno, da cui deriva l'etimologia della parola "Ipnotico" sembra rispecchiare appieno le caratteristiche organolettiche del nostro Trebbiano Toscano. Tale vitigno fu già menzionato nei suoi scritti dallo storico Plinio il Vecchio che geograficamente lo localizzava nella Magra Grecia italica, portato dagli antichi coloni greci provenienti dalla madre patria

Temperatura di servizio: 8°-10°

Bottiglia 0.75 Lt:

ATHENES

Vitigno: Bombino 100%.

Alcool: 13% Vol.

Profilo Organolettico: Vino giallo paglierino dai riflessi verdognoli, gradevolissimo al palato, elegante e raffinato nonostante la sua giovinezza, ottima acidità, sentori di frutta fresca a polpa gialla che ricordano la pesca e l'ananas, avvolgente sapidità e spiccata mineralità.

Abbinamento Gastronomico: Accompagna primi piatti anche di struttura complessa, pesce, carni bianche e cacciagione nonché ideale per accompagnare formaggi stagionati e dolci complessi.

Storia: La varietà Bombino è presente in Italia da tempi immemorabili nelle zone della Magna Grecia della penisola Italica e della famiglia di tale vitigno si ha traccia storica da secoli prima della nascita di Cristo. Il nostro Bombino è un vino elegante, ricchissimo di gradevolezza e di mineralità, non stanca mai al palato e non risulta mai aggressivo. Queste peculiarità sembrano rispecchiare le caratteristiche tipiche della Atene del mondo ellenicoritrovano nel vino della nostra azienda.

Temperatura di servizio: 8°-10°

Bottiglia 0.75 Lt:

PSYKE

Prosecco DOP

Extra Dry

Alcool: 11% Vol.

Prosecco dal perlage fine ed elegante ottimamente bilanciato, profumo intenso con ampio bouquet di fiori bianchi e frutta fresca a polpa bianca, bilanciato e molto gradevole.

Abbinamento Gastronomico: accompagna eccellentemente aperitivi ed antipasti ma accattivante ed emozionante anche in abbinamento a pietanze come pizza e primi e secondi piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 6°-8°

Bottiglia 0.75 Lt:

APHRODITE

Vino Rosè

Alcool: 12,5% Vol.

Profilo Organolettico: Vino rosa brillante con riflessi cerasei, ottima acidità che avvolge il palato, elegante e inebriante allo stesso tempo, integra piacevolmente sentori di frutta fresca e note di frutta a bacca rossa con levi tannini al suo interno. Sentori da affinamento in barrique di rovere francese che donano complessità.

Abbinamento Gastronomico: accompagna eccellentemente aperitivi anche complessi, antipasti strutturati e tutti i tipi di primi piatti e pesce.

Storia: Le caratteristiche del nostro vino Rosè e la sua colorazione sono quelle preferite ed amate dalla Dea Afrodite, dea dell'amore e della bellezza. Rosa era il suo simbolo, nonchè ispirazione per la sua bellezza ed eleganza.

Temperatura di servizio: 10°-12°

Bottiglia 0.75 Lt:

HEROS PREMIUM EDITION

Montepulciano di Abruzzo Rosso DOP

Vitigno: Montepulciano 100%.

Alcool: 13% Vol.

Affinamento: Barrique di Rovere Francese con periodi variabili dai 4 ai 6 mesi.

Profilo Organolettico: Vino dal colore rosso granato, profumo intenso, fruttato e pulito. Sapore deciso e morbido con note di legno e caffè.

Abbinamento Gastronomico: Ottimo con sughi, arrosti, cacciagione e carni rosse.

Storia: L'esistenza di un vino prodotto a partire da uve del vitigno Montepulciano d'Abruzzo si trovano negli scritti dello storico greco Polibio (siamo a cavallo tra il terzo e il secondo secolo a.C.), che raccontano di come, durante le guerre puniche, il generale ed "Heros" (Eroe) cartaginese Annibale ne offrisse "coppe" ai soldati per rinvigorirli e alleviarne le fatiche delle battaglie.

Temperatura di servizio: 12°-14°.

Bottiglia 0.75 Lt:

CRETHA PREMIUM EDITION

Vitigno: Merlot 100%.

Alcool: 13% Vol.

Affinamento: Barrique di Rovere Francese con periodi variabili dai 4 ai 6 mesi.

Profilo Organolettico: Vino rosso rubino limpido dal profumo gradevole e armonioso ricco di note fruttate, al palato delicato ed equilibrato e sempre molto versatile.

Abbinamento Gastronomico: Ottimo con sughi, arrosti, brasati, formaggi e frutta secca.

Storia: Nella Creta Micenea del III millennio a.C. il vino era un elemento immancabile negli eventi dell'epoca nonché simbolo di raffinatezza e potere. I vitigni dell'isola regalavano un rosso dal carattere rotondo, fruttato e non troppo secco, tutte caratteristiche che ad oggi si ritrovano nel vino della nostra azienda.

Temperatura di servizio: 12°-14°.

Bottiglia 0.75 Lt:

HEROS

EXCLUSIVE EDITION | JEROBOAM - MAGNUM

Montepulciano di Abruzzo Rosso DOP

Vitigno: Montepulciano 100%.

Alcool: 13% Vol.

Profilo Organolettico: Vino dal colore rosso granato, profumo intenso, fruttato e pulito. Sapore deciso e morbido con note di legno e caffè.

Abbinamento Gastronomico: Ottimo con sughi, arrosti, cacciagione e carni rosse.

Storia: L'esistenza di un vino prodotto a partire da uve del vitigno Montepulciano d'Abruzzo si trovano negli scritti dello storico greco Polibio (siamo a cavallo tra il terzo e il secondo secolo a.C.), che raccontano di come, durante le guerre puniche, il generale ed "Heros" (Eroe) cartaginese Annibale ne offrisse "coppe" ai soldati per rinvigorirli e alleviarne le fatiche delle battaglie.

Temperatura di servizio: 12°-14°.

***Jeroboam* 3Lt** con elegante cassetta in legno massello:

***Magnum* 1,5 Lt:**

APHRODITE

EXCLUSIVE EDITION | MAGNUM

Vino Rosè

Alcool: 12,5% Vol.

Profilo Organolettico: Vino rosa brillante con riflessi cerasei, ottima acidità che avvolge il palato, elegante e inebriante allo stesso tempo, integra piacevolmente sentori di frutta fresca e note di frutta a bacca rossa con levi tannini al suo interno. Sentori da affinamento in barrique di rovere francese che donano complessità.

Abbinamento Gastronomico: accompagna eccellentemente aperitivi anche complessi, antipasti strutturati e tutti i tipi di primi piatti e pesce.

Storia: Le caratteristiche del nostro vino Rosè e la sua colorazione sono quelle preferite ed amate dalla Dea Afrodite, dea dell'amore e della bellezza. Rosa era il suo simbolo, nonchè ispirazione per la sua bellezza ed eleganza.

Temperatura di servizio: 12°-14°.

***Magnum* 1,5 Lt** con elegante cassetta in legno massello

LA CORTE DEI GRECI
AZIENDA AGRIVINICOLA

LA CORTE ELEGANT

HEROS | APHRODITE | YPNOSIS
PSYKE | CRETHA | ATHENES

Capacità: 0,75 L x 3

3 Bottiglie a scelta da 0,75 Lt
con elegante cassetta in legno massello

LA CORTE EASY

SPARTHA
IGT Lazio Rosso

Alcool: 13%

Profilo organolettico: Vino rosso con riflessi granati, sentori di frutta rossa matura e aromi decisi e gradevoli. Al gusto è pieno,secco e giustamente tannico.

Temperatura di servizio: 12/14°

Bottiglia 0.75 Lt:

MICENE
IGT Lazio Bianco

Alcool: 12%

Profilo Organolettico: vino dai riflessi dorati, con sentori di frutta fresca e note tipiche del territorio. Gradevole ed equilibrato. Compagno ideale per i pasti di tutti i giorni.

Temperatura di servizio: 8°/10°

Bottiglia 0.75 Lt:

THEOS

OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
PRODOTTO IN ITALIA

ESTRATTO A FREDDO | MACINATURA A PIETRA | 100% ITALIANO

Olio estratto unicamente con olive raccolte nei territori dalla nostra Azienda. Olio extra vergine di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive esclusivamente mediante procedimenti meccanici".

Bottiglia Tonda Tappo DOP	0,75	Lt
Bottiglia Tonda Tappo DOP	0,50	Lt
Bottiglia Quadra Tappo a vite	0,75	Lt
Lattina	3	Lt
Lattina	5	Lt

Elegante scatola in legno massello
con timbro a fuoco.
Scatola + Bottiglia Tonda tappo DOP da 0.75 Lt

LA CORTE DEI GRECI
AZIENDA AGRIVINICOLA