



CATALOGO

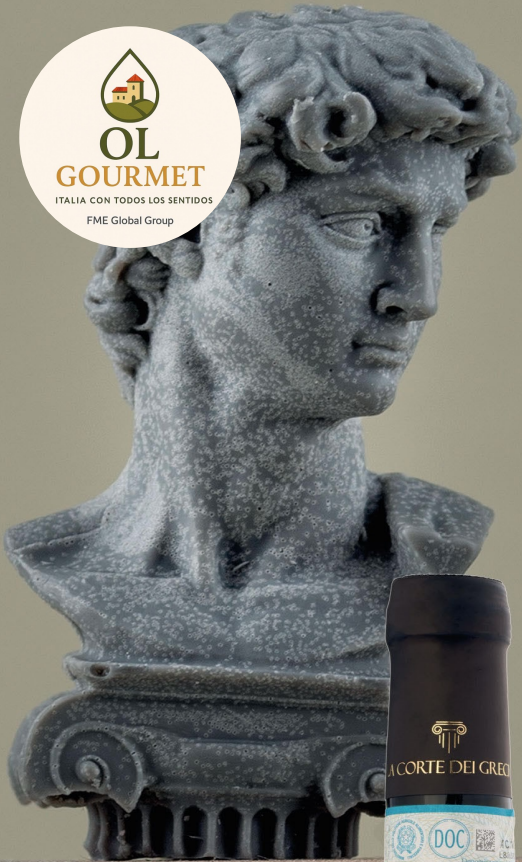
VINOS Y ACEITES

WWW.OLGOURMET.COM



LA CORTE SUPERIOR

HEROS CRETHA



HEROS

Montepulciano di Abruzzo Tinto DOP

Variedad: 100% Montepulciano.

Alcohol: 13 % Vol.

Notas de cata: Vino tinto granate con un aroma intenso, afrutado y limpio. Sabor decidido y suave con toques de madera y café.

Maridaje: Excelente con salsas, asados, caza y carnes rojas.

Historia: La existencia de un vino producido a partir de uvas Montepulciano d'Abruzzo se menciona en los escritos del historiador griego Polibio (que datan de los siglos III y II a. C.). Relata cómo, durante las Guerras Púnicas, el general cartaginés y "Heros" (héroe) Aníbal ofreció "copas" de él a sus soldados para vigorizarlos y aliviar la fatiga de la batalla.

Temperatura de servicio: 12 °C-14 °C

Botella de 0,75 l



GRETA

Merlot IGT Lazio Rosso

Variedad: Merlot 100%.

Alcohol: 13% Vol.

Notas de cata: Vino rojo rubí claro con un agradable y armonioso aroma rico en notas frutales. Delicado y equilibrado en boca, siempre muy versátil.

Maridaje: Perfecto con salsas, asados, carnes estofadas, quesos y frutos secos.

Historia: En la Creta minoica del tercer milenio a. C., el vino era un elemento esencial en los acontecimientos de la época, así como un símbolo de sofisticación y poder. Los viñedos de la isla producían un vino tinto con un carácter redondo y afrutado que no era demasiado seco, cualidades que aún se pueden encontrar hoy en día en los vinos de nuestra empresa.

Temperatura de servicio: 8°-10°

Botella de 0.75 L



YPNOSIS

IGT Lacio Blanco

Variedad: Trebbiano Toscano

Alcohol: 12 % Vol.

Notas de cata: Vino de color amarillo pajizo con excelente acidez. Ofrece sensaciones vibrantes y frescas con un rico bouquet floral y notas de fruta fresca de pulpa blanca, sabrosa y mineral.

Maridaje: Ideal para aperitivos, entrantes, primeros platos elegantes y quesos frescos.

Historia: El dios griego Hipnos, de quien deriva etimológicamente la palabra "hipnótico", parece reflejar perfectamente las características organolépticas de nuestro Trebbiano Toscano. Esta variedad de uva ya fue mencionada en los escritos del historiador Plinio el Viejo, quien la situó geográficamente en la Magna Grecia Itálica, traída por los antiguos colonos griegos desde su tierra natal.

Temperatura de servicio: 6 °C-8 °C

Botella de 0,75 l



ATHENES

Variedad: Bombino 100%.

Alcohol: 13 % Vol.

Notas de cata: Vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos

Delicioso en boca, elegante y refinado a pesar de su juventud, con excelente acidez, notas de fruta fresca de pulpa amarilla que recuerdan al melocotón y la piña, una sapidez envolvente y una marcada mineralidad.

Maridaje: Acompaña incluso primeros platos complejos estructurados, pescados, carnes blancas y caza. También es ideal con quesos curados y postres elaborados.

Historia: La variedad Bombino ha estado presente en Italia desde tiempos inmemoriales, particularmente en las regiones de la Magna Grecia de la península itálica. Los registros históricos de esta familia de uvas se remontan a siglos antes del nacimiento de Cristo. Nuestro Bombino es un vino elegante, excepcionalmente agradable y rico en mineralidad. Nunca cansa en el paladar ni es agresivo. Estas cualidades parecen reflejar las características típicas de Atenas en el mundo helénico y todavía se pueden encontrar en los vinos de nuestra empresa.

Temperatura de servicio: 6°-8°

Botella de 0.75 L



PSYKE

Prosecco DOP

Extra seco

Alcohol: 11 % vol.

Notas de cata: Prosecco con perlaje fino y elegante, perfectamente equilibrado, con un aroma intenso y un amplio bouquet de flores blancas y fruta fresca de pulpa blanca. Equilibrado y muy agradable.

Maridaje: Perfecto para aperitivos y entremeses, pero también cautivador y emocionante cuando se combina con platos como pizza, primeros y segundos platos a base de pescado.

Temperatura de servicio: 6 °C-8 °C

Botella de 0,75 l



APHRODITE URANIA

Vino rosado

Varietad: Mezcla de uvas tintas.

Alcohol: 12,5 % Vol.

Notas de cata: Vino rosado brillante con reflejos cereza. Excelente acidez que envuelve el paladar, elegante y embriagador a la vez, integrando agradablemente notas de fruta fresca y frutos rojos, con taninos ligeros. La crianza en barricas de roble francés añade complejidad.

Maridaje: Acompaña perfectamente incluso aperitivos complejos, entrantes estructurados, todo tipo de primeros platos y pescados.

Historia: Las características y el color de nuestro vino rosado son los preferidos y amados por la diosa Afrodita, la deidad del amor y la belleza. La rosa era su símbolo, así como una fuente de inspiración para su belleza y elegancia.

Temperatura de servicio: 10°-12°

Botella de 0,75 l





LA CORTE PREMIUM VINOS ENVEJECIDOS EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

HEROS
CREIHA



HEROS

EDICIÓN PREMIUM

Montepulciano di Abruzzo Tinto DOP

Variedad: 100% Montepulciano.

Alcohol: 13 % Vol.

Envejecimiento: Barricas de roble francés con periodos de 4 a 6 meses.

Notas de cata: Vino tinto granate con un aroma intenso, afrutado y limpio. Sabor decidido y suave con toques de madera y café.

Maridaje: Excelente con salsas, asados, caza y carnes rojas.

Historia: La existencia de un vino elaborado con uvas Montepulciano d'Abruzzo se menciona en los escritos del historiador griego Polibio (que datan de los siglos III y II a. C.). Relata cómo, durante las Guerras Púnicas, el general cartaginés y "Heros" Aníbal ofreció "copas" de este vino a sus soldados para vigorizarlos y aliviar la fatiga de la batalla.

Temperatura de servicio: 12 °C-14 °C.

Botella de 0,75 l



CRETHA

EDICIÓN PREMIUM

Variedad: Merlot 100%.

Alcohol: 13% Vol.

Envejecimiento : Barricas de roble francés con periodos de 4 a 6 meses.

Notas de cata: Un vino rojo rubí claro con un aroma agradable y armonioso, rico en notas frutales. En boca, es delicado y equilibrado, siempre muy versátil.

Maridaje: Excelente con salsas, asados, estofados, quesos y frutos secos.

Historia: En la Creta minoica del tercer milenio a. C., el vino era un elemento esencial en los acontecimientos de la época, así como un símbolo de sofisticación y poder. Los viñedos de la isla producían un vino tinto con un carácter redondo y afrutado que no era demasiado seco, cualidades que aún se pueden encontrar hoy en día en los vinos de nuestra empresa.

Temperatura de servicio: 10°-12°.

Botella de 0.75 L



Buscar texto en documento



LA CORTE EXCLUSIVA



LA CORTE DEI GRECI
AZIENDA AGRIVINICOLA

LA CORTE DEI GRECI
AZIENDA AGRIVINICOLA

21823

LA CORTE DEI GRECI

HIEROS

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

2021

PRODOTTO IN ITALIA

LA CORTE DEI GRECI

"EXCLUSIVE EDITION"

HEROS

EDICIÓN EXCLUSIVA | JEROBOAM - MAGNUM

Montepulciano di Abruzzo Tinto DOP

Variedad: 100% Montepulciano.

Alcohol: 13 % Vol.

Notas de cata: Vino tinto granate con un aroma intenso, afrutado y limpio. Sabor decidido y suave con toques de madera y café.

Maridaje: Excelente con salsas, asados, platos estofados, quesos y frutos secos.

Historia: La existencia de un vino producido a partir de uvas Montepulciano d'Abruzzo se menciona en los escritos del historiador griego Polibio (que datan de los siglos III y II a. C.). Relata cómo, durante las Guerras Púnicas, el general cartaginés y "Heros" (héroe) Aníbal ofreció "copas" de él a sus soldados para vigorizarlos y aliviar la fatiga de la batalla.

Temperatura de servicio: 12 °C-14 °C.

Jeroboam 3 litros en estuche de madera

Magnum 1,5 litros



APHRODITE URANIA

EDICIÓN EXCLUSIVA | MAGNUM

Vino rosado

Alcohol: 12,5 % Vol.

Notas de cata: Un vino rosado brillante con reflejos a cereza excelente acidez que envuelve el paladar, elegante y embriagador a la vez. Integra agradables toques de fruta fresca y notas de frutos rojos con taninos sutiles. La crianza en barricas de roble francés le aporta complejidad.

Maridaje: Marida excelentemente incluso con aperitivos complejos, entrantes estructurados, todo tipo de platos de pasta y pescado.

Historia: Las características de nuestro vino rosado y su color son los preferidos y amados por la diosa Afrodita, la deidad del amor y la belleza. El rosa era su símbolo, así como una inspiración para su belleza y elegancia.

Temperatura de servicio: 10°-12°.

Magnum 1,5 Lt en elegante estuche de madera





HEROS | APHRODITE | YPNOSIS PSYKE | CRETHA | ATHENES

Capacidad: 0,75 L x 3

3 botellas a elegir (0,75 L) en una elegante caja de madera



LA CORTE EASY

SPARTHA

IGT Lacio Rosso

Variedad: Mezcla de uvas tintas.

Alcohol: 13%

Notas de cata: Vino tinto con reflejos granates, aromas a frutos rojos maduros y notas agradables y decididas. En boca, es corpulento, seco y apropiadamente tánico.

Temperatura de servicio: 12/14°

Botella de 0.75 L

MICENE

IGT Lacio Bianco

Variedad: 50% Malvasia - 50% Chardonnay

Alcohol: 12%

Notas de cata: Vino con reflejos dorados con aromas de frutas frescas y notas típicas de la región. Agradable y equilibrado, un compañero ideal para las comidas diarias.

Temperatura de servicio: 8°/10°

Botella de 0.75 L





THEOS

Aceite de Oliva Extra Virgen
100% Italiano



THEOS
Olio Extra Vergine
di Oliva
Intensamente Naturale per
100g (100 ml)
N. 31 10/2011

Umidità (g/100g)	899
Acidità (g/100g)	0,18
Acidità (g/100g)	99,9
Acidità (g/100g)	14,46
Acidità (g/100g)	0
Acidità (g/100g)	0
Acidità (g/100g)	0

Questo prodotto è stato
prodotto dalla O.E.A. s.p.a.
via S. Maria 100, 00187 Roma, Italia
www.o.e.a.it

Olio Extra Vergine
di Oliva
Intensamente Naturale per
100g (100 ml)
N. 31 10/2011

ESTRATTO A FREDDO
MACINATURA A PIETRA

Olio extra vergine
di Oliva ottenuto
sopra il 90% di
oliva indurite
prodotta in
Italia.

Prodotto nella
Italia centrale
dalla O.E.A. s.p.a.
via S. Maria 100,
00187 Roma, Italia

Conservare in
luogo fresco e
asciutto.

0,750 L - 25.36 FL. OZ.



THEOS

EXTRA VIRGEN ACEITE DE OLIVA

HECHO EN ITALIA

EXTRAÍDO EN FRÍO | MOLIDO EN PIEDRA | 100% ITALIANO

Producido exclusivamente con aceitunas recolectadas en los territorios de nuestra empresa. Aceite de oliva virgen extra de categoría superior obtenido directamente de aceitunas únicamente mediante procesos mecánicos.

- Botella redonda con tapón DOP. 0,75 L
- Botella redonda con tapón DOP 0,50 L
- Botella cuadrada con tapón de rosca 0,75 L
- Latas 3 L
- LataS 5 L

Elegante caja de madera con sello de la marca.

Caja + Botella redonda de 0,75 L con tapón DOP





TheCircle

Una mezcla de sal marina con hierbas y tomates secos cultivados mediante agricultura acuapónica.



TheCircle

El producto es un **Italian Rub** de la marca **TheCircle Food**. Es una mezcla de sal marina condimentada con hierbas aromáticas cultivadas mediante un sistema sostenible de **acuaponía**.



Espolvoreado mediterráneo

SAL MARINA SABORIZADA

SAL MARINA, MELISA, MEJORANA, ORÉGANO, TOMILLO, AJEDRE

100

198 g/100 g

Frote italiano

SAL MARINA SABORIZADA

SAL MARINA, TOMATES SECOS, ORIGEN, MELISA, MEJORANAS, TOMILLO LIMÓN, AJEDRE

001

198 g/100 g

Aceite del Guerrero

Aceite de olive
Virgen Extra

Itran



Elixir de la Tradición Mediterránea

Sumérgase en la esencia pura del Mediterráneo con nuestro Olio Extra Vergine D'Oliva, un tesoro líquido obtenido de aceitunas seleccionadas a mano, cultivadas bajo el sol dorado de olivares centenarios. Cada gota es un homenaje a la artesanía ancestral, prensada en frío para preservar su integridad, sin aditivos ni procesos químicos.

Aceite de oliva virgen extra LA CORTE DEI GRECI

FONTANA LAURA



Aceite EVO sabor Naranja Delicado, aromático y sorprendente.

AOVE - Aceite de oliva virgen extra

AOVE - Aceite de oliva virgen extra "CRU dei CRU" Blend Caninese, Maurino e Leccino



Para transformar los sabores de verduras , pescado y carne en un placer para la vida. combinación perfecta, con consejos de uso para los métodos de cocción más comunes y una receta maestra sorpresa.



OLGOURMET

- Galleria Vittorio Emanuele 20
- Frascati Roma
- +3394790060/06 50697333
- olivinoexport@gmail.com
- [Olgourmet_roma](#)

www.olgourmet.com