



*Passione al primo Assaggio!*



*Eat, love, and be passionate!*

L'azienda è gestita quotidianamente dalla famiglia Cimicchi: Stefano, Stefania, Fabio, Emilio e Andrea. Le Caselle è composta da circa 80 ettari di terreno diviso tra vigneto, oliveto e bosco e si trova a metà strada tra Orvieto e Castel Viscardo, in Umbria, il "Cuore Verde d'Italia", regione nota per l'olio d'oliva, il vino, il tartufo, i formaggi, le lenticchie e gli umbricelli.

Le Caselle conta oltre 2.000 piante di ulivi e produce circa 4.000 quintali di uve ogni anno. Tra le varietà di uve prodotte vi sono: Grechetto, Malvasia, Trebbiano, Procanico, Chardonnay, Verdello, Vermentino, Sauvignon Blanc, Merlot, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot, Montepulciano, Aleatico, e Cabernet Sauvignon. Le condizioni del suolo in Umbria e nel territorio orvietano sono ideali per ottenere eccellenti risultati in agricoltura. L'alta fertilità del terreno è dovuta alle sue origini vulcaniche e ai numerosi sedimenti che si sono accumulati e mescolati nel corso dei secoli, grazie anche ad una naturale infiltrazione delle acque che influisce positivamente sulla salute e l'equilibrio della vegetazione.

La nostra famiglia cura ogni prodotto nel dettaglio, nel naturale rispetto delle coltivazioni, garantendo così un risultato di alta qualità basato sugli autentici sapori orvietani. La "Ginepreta" sarà felice di condividere le proprie passioni di vita con te e la tua famiglia.

Ti invitiamo a visitare l'azienda, dove potrai degustare lo speciale olio extravergine di oliva della "Ginepreta Cimicchi", sempre a disposizione per maggiori informazioni o per organizzare una tua visita.

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



The operations of our estate are managed by the entire Cimicchi family: Stefano, Stefania, Fabio, Emilio and Andrea. Le Caselle consists of over 80 hectares (more than 195 acres) of land and is located between Orvieto and Castel Viscardo – in central Italy in the region of Umbria "The Green Heart of Italy." Umbria is most notable for olive oil, wine, black truffles, cheese, lentils and umbricelli.

Le Caselle is covered with more than 2,000 olive trees and a vineyard that grows nearly 4,000 quintals of grapes each year. The grapes grown at Caselle include: Grechetto, Malvasia, Trebbiano, Procanico, Chardonnay, Verdello, Vermentino, Sauvignon Blanc, Merlot, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot, Montepulciano, Aleatico and Cabernet Sauvignon. The soil conditions in Umbria are ideal for agriculture and are extremely fertile because of the volcanic sediment mixed into the soil. The hills of Orvieto also have a very effective natural water filtration system which enhances the health of the crops we grow.

Our family stands behind each product produced from Caselle and has the utmost respect for the natural course of everything that we grow – allowing the earth to dictate the flavors of each harvest. We are delighted to share the passions of our life with you and your family.

We invite you to schedule a free visit to our estate and join us for an olive oil tasting. Contact us for more information.



**Olio Extravergine di Oliva**  
**Extra Virgin Olive Oil**

SOCIETÀ AGRICOLA "GINEPRETA CIMICCHI"

**CIMICCHI**

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







La produzione di olio d'oliva è una passione della nostra famiglia da molte generazioni. Per centinaia di anni l'olio a casa Cimicchi veniva esclusivamente prodotto per uso familiare. La attuale generazione Cimicchi sente fortemente di voler tenere vive le tradizioni e di recente ha deciso di etichettare e distribuire il proprio olio, condividendolo con il resto del mondo. L'antica storia dei Cimicchi, combinata con la passione per i sapori dell'Umbria, ha spinto l'azienda a produrre l'Olio delle Caselle - olio extravergine d'oliva - e Madonna Antonia - anch'esso olio extravergine d'oliva ma ottenuto solamente da piante di ulivo Moraiolo. Ogni membro della famiglia è coinvolto in prima persona nell'intero processo produttivo, dalla nascita delle olive fino al frantoio.

Producing olive oil is one of our family's passions and it has long been enjoyed by our ancestors for personal consumption. This generation of our family has a strong desire to keep the family history alive by sharing our stories with anyone we have the pleasure to meet. The deep rooted Cimicchi history, combined with our infinite generosity to share the flavors of Umbria with the rest of the world, have compelled us to create Olio delle Caselle – our signature blend of extra virgin olive oil, and Madonna Antonia – our specialty extra virgin olive oil made from 100% Moraiolo olives. Our whole family is intimately involved in the entire olive oil production process, overseeing all operations – from the time that the first flowers blossom on the olive trees to the first pressing of the season's olives.



## Olio delle Caselle

### Olio Extravergine di Oliva

**Comune di Produzione:** Orvieto (TR) Italia  
**Varietà:** Frantoio, Moraiolo, Rajo, Leccino  
**Macinazione:** Spremuto a freddo  
**Aromi:** Mele, fieno, pomodori verdi  
**Sapori:** Fruttato leggero seguito da note dolci e piccanti, retrogusto appena acidulo

**Production Area:** Orvieto (TR) Italy  
**Variety:** Frantoio, Moraiolo, Rajo, & Leccino  
**Pressing:** Cold press  
**Aromas:** Apples, hay, green tomatoes  
**Flavors:** Apples, green tomatoes, a light fruity sweetness followed by a mild pungency and perhaps a slightly tart aftertaste

L'Olio delle Caselle è un extravergine d'oliva esclusivamente prodotto dalla famiglia Cimicchi sulle colline Orvietane, in Umbria. Le Caselle è il nome del luogo dove sorge l'azienda agricola e dove da sempre l'olio è prodotto con passione e amore da oltre quattro generazioni. - L'Olio delle Caselle è composto da una miscela attentamente selezionata dei migliori cultivar caratteristici del territorio orvietano, come il Frantoio, il Moraiolo, il Rajo, e il Leccino. Questa perfetta combinazione di olive da vita ad un prodotto di qualità, alla base di tutta la produzione della Società Agricola "Ginepreta Cimicchi". L'olio si presenta con una vibrante tonalità dorata e con sorprendenti toni verdi.

**Olio delle Caselle** – Extra Virgin Olive Oil – is exclusively created, produced and bottled by our family, the Cimicchis, in the hills of Orvieto, Italy in the region of Umbria. Le Caselle (meaning little house in the countryside) is the name of our estate where olive oil has been produced with love and passion for more than four generations.

Our olive oil is blended from Italy's most desirable and highest quality olives: Frantoio, Moraiolo, Rajo, and Leccino. When creating our signature blend, we combine the perfect amount of each olive according to the same formula that our ancestors have passed down to us through each generation of our family. Olio delle Caselle sets the standard of quality for the rest of the products produced by our family business, Azienda Agricola "Ginepreta Cimicchi." The color of Olio delle Caselle is a vibrant golden hue with striking hints of green.



## Madonna Antonia

### Olio Extravergine di Oliva

**Comune di Produzione:** Orvieto (TR) Italia  
**Varietà:** 100% Moraiolo  
**Macinazione:** Spremuto a freddo  
**Aromi:** Erba fresca, erba verde, sentori di frutta matura  
**Sapori:** Carciofi, pomodori verdi, sapore intenso ma equilibrato, leggero retrogusto piccante

**Production Area:** Orvieto (TR) Italy  
**Variety:** 100% Moraiolo  
**Pressing:** Cold press  
**Aromas:** Fresh herbs, green grass, hints of ripe fruit  
**Flavors:** Artichokes, green tomatoes, intense but balanced flavor, slight peppery aftertaste

L'olio **Madonna Antonia** è un extravergine d'oliva esclusivamente prodotto dalla famiglia Cimicchi sulle colline Orvietane, in Umbria. Questo olio, che prende il nome da un personaggio molto importante nella storia della famiglia Cimicchi, è il nostro prodotto di maggior successo, grazie anche all'altissima qualità delle olive scelte, forti e decise come la nostra Madonna Antonia.

La qualità e le caratteristiche delle olive di Moraiolo, tipiche della regione Umbria, sono ideali da ottenere un ottimo olio monovarietale ricco di polifenoli e pertanto di antiossidanti, dal colore verde vivace e dal profumo carico e fruttato. In bocca si esprime in un amaro che ricorda erbe di montagna e carciofo, seguito da un piccante che si armonizza in una persistente nota speziata.

**Madonna Antonia** – Extra Virgin Olive Oil – is exclusively created, produced and bottled by our family, the Cimicchis, in the hills of Orvieto, Italy in the Umbria region. Madonna Antonia is a figure of strength in our family's history and this premium olive oil has a taste as strong as her character.

The characteristics and quality of Moraiolo olives are representative of the distinctly superior products of Umbria. The bold and spicy flavor that these olives produce is strong enough to stand on its own. Moraiolo olives have an exceptionally high level of polyphenols making it one of the highest antioxidant-rich olive varieties. This specialty olive oil is made from 100% Moraiolo olives and has a vibrant green color.

#### Contatti / Contact Information

**Andrea J. Pukek**  
 andrea@oliocimicchi.com  
 +(39) 340-414-0101 (Italia)  
 +1 (617) 383-7992 (U.S.)

**Fabio Cimicchi**  
 fabio@oliocimicchi.com  
 +(39) 329-013-4924

**Emilio Cimicchi**  
 emilio@oliocimicchi.com  
 +(39) 347-148-1039

Loc. Le Caselle, 05014  
 Castel Viscardo (TR), Italia

p.iva 01419360555

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



#### Formati / Bottle Sizes

Olio delle Caselle



Madonna Antonia



Olio delle Caselle



Madonna Antonia

