

Stampa Specializzata

Il Golosario 2010 – Paolo Massobrio

....Eccellente la selezione Mandranova Etichetta verde monovarietale di Nocellara...Alla vista si presenta di colore verde carico con riflessi dorati. All'olfatto ha un fruttato di erba fresca....

Farm ranking 94 - Hearth farm

Flos Olei 2010

A brilliant performance of Giuseppe and Silvia Di Vincenzo's Azienda Agricola Mandranova, which produces high quality products, extra virgin olive oil and preserves. It is a family-run farm with a long tradition..... We recommended the excellent Extra Virgin Mandranova - Green Label, which has a beautiful intense limpid golden yellow colour with warm green hues. Its aroma is complex and rotund, endowed with ample fruity hints, especially ripe tomato, with apple and distinct fragrant hints of mint, basil and oregano. Its taste is definite and mellow, rich in vegetal flavor of lettuce, chicory and sweet almond. Bitterness and pungency are present and strong.

Alice (agosto 2009)

....Produzione di oli "monovarietali", per ottenere da ogni cultivar presente in azienda il meglio che la stessa possa offrire.... Quattro oli extravergini monovarietali di gran pregio, identificati da altrettanti colori in etichetta.... La Biancolilla della Mandranova pur essendo tendenzialmente dolce, ha una intensità, un amaro ed un piccante che la rendono diversa e con una vita più lunga....

Olive e Olio (giugno 2009)

Monovarietale Giarraffa: Fruttato medio, tendenzialmente verde, con evidente sentore di pomodoro e leggera mela. Al gusto prevalentemente dolce, con leggere note di piccante e amaro....

Olive e Olio (giugno 2008)

Monovarietale Nocellara: Fruttato molto intenso di tipo verde, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Equilibrato nelle sensazioni gustative....

Azienda Agricola Mandranova

Colture e Resort
Contrada Mandranova
S.S. 115 - Km 217
92020 Palma di Montechiaro (AG)

mobile +39 393 986 21 69
fax +39 0 393 986 21 69
www.mandranova.com
info@mandranova.com

Sede Legale
90141 Palermo
via Principe di Villafranca 35
p.iva 03536140829



AZIENDA AGRICOLA | RESORT

Novembre 2007 - CRONACHE DI GUSTO di Marina V. Carrera
Oli erbacei, fragranti, verdi. Oli precisi, eleganti, dai profumi fruttati. Mandranova è però conosciuta più all'estero che in Italia. Il 90% dei suoi 40.000 litri prodotti annualmente finiscono sulle tavole di tutto il mondo. Nella metà degli anni novanta, quando tutti andavano verso il vino, Giuseppe e Silvia Di Vincenzo seguivano un folle progetto di espianto delle vigne impiantando ulivi di varietà autoctone quali nocellara del Belice, biancolilla, cerasuola e giarraffa. Via tutti i preconcetti sull'olio, via la tradizione, via le consuetudini millenarie. Dunque si riparte da zero, con umiltà, con l'idea di ottenere il massimo – a qualsiasi costo – e non è cosa facile. I sacrifici e la lungimiranza però ripagano. Il contenuto delle piccole bottiglie da 250 ml fa saltare oggi i banchi di assaggio internazionali, la Sicilia è sempre avanti a tutti. Anche il packaging delle quattro linee aziendali in blend e monocultivar è accattivante, ideale per un pubblico attento che riconosce l'impegno e la passione anche dai dettagli. Non è abbastanza. Gli ospiti e gli importatori possono da due anni soggiornare e verificare con i propri occhi la qualità della produzione, gli impianti e gli uliveti in un resort di charme di 9 camere e 3 suite gestito personalmente da Silvia. Ed ancora una volta vi assicuriamo che la lingua ufficiale parlata nella tenuta non è l'italiano. "Best in Sicily".

Der Feinshmacker – the best 2007 (luglio 2007)

Giuseppe di Vincenzo erzeugt bei Agrigent reinsortige Ole, das intensivste presst er aus der Nocellara –Olive. Ein schönes Exemplair mit Noten von reifer tomate, basilikum und majoran, kaum bitter, aber pikant. Schon fur Thunfisch mit krautern.

Giugno 2007 - CUCINA ITALIANA

Mandranova etichetta verde.

Da olive nocellara del Belice. Verde dai riflessi oro, intensamente aromatico, con profumi netti di pomodoro e gusto fine, vegetale. Armonico, con toni amari e piccanti netti ma in equilibrio. Chiude con eleganti sentori di erbe officinali. E' un fruttato intenso: con faraona arrosto in salsa peverada, tacchino all'arancia, petto di pollo con pistacchi.

Febbraio 2007 A tavola

Mandranova Etichetta Verde - ...al naso si offre potente e di carattere, dotato di ampia carica fruttata...al gusto è fine ed avvolgente...

Azienda Agricola Mandranova

Colture e Resort
Contrada Mandranova
S.S. 115 - Km 217
92020 Palma di Montechiaro (AG)

mobile +39 393 986 21 69
fax +39 0 393 986 21 69
www.mandranova.com
info@mandranova.com

Sede Legale
90141 Palermo
via Principe di Villafranca 35
p.iva 03536140829



AZIENDA AGRICOLA | RESORT

Class luglio 2006

Giuseppe Di Vincenzo - Miglior oliandolo 2006 – “perché ha saputo portare ai vertici dell'eccellenza la sua azienda, la mandranova di Palma di Montechiaro, producendo con attenzione, serietà e cure minuziose oli monovarietali di Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola.

L'extravergine 2006 – Marco Oreggia

...due le eccellenti selezioni Extravergine Mandranova, l'Etichetta Arancio e l'Etichetta Verde...

Olive Oil – Charles Quest-Ritson 2006

Mandranova Green Labelfrom Nocellara Olives, which is full and fruity, with a taste of green tomatoes, grassiness and herbs, and a pleasantly bitter and peppery aftertaste. Orange Label...is also exceptional – very fruity, simple and delicious.

L'olio 2005 – Bibenda editore

Olio extravergine di oliva etichetta verde

...Esalterà piatti come la tagliata di vitello in crosta di pane, la zuppa di carciofi aromatizzata con finocchietto, uova sbattute con parmigiano e salsiccia. Olio extravergine di olive etichetta arancio:da provare con involtini di melanzane con cuore di filetto di maiale alla salsa al rosmarino e con verdure al vapore con guanciale.

2005 Guida agli extravergini - Slow Food

Mandranova Etichetta Verde (due olive)....L'olio porta in dote un corpo pieno e una pasta morbida, arricchita da vene mandorlate. L'aroma si sviluppa con continuità e coerenza ... Mandranova Etichetta arancio...il profumo si esprime con toni un po' maturi che interessano l'oliva, il pomodoro rosso e note vegetali. In bocca si incontra una conduzione lineare...

2005 – Il consenso – Seminario Permanente Luigi Veronelli

Mandranova Etichetta Verde - al naso colpisce l'impressione fruttata molto dolce e matura, carezzata da una morbida nota vegetale di basilico. In bocca ritorna la dolcezza del frutto, ravvivata da un opportuno tocco piccante che conferisce dinamicità al gusto.

Azienda Agricola Mandranova

Colture e Resort
Contrada Mandranova
S.S. 115 - Km 217
92020 Palma di Montechiaro (AG)

mobile +39 393 986 21 69
fax +39 0 393 986 21 69
www.mandranova.com
info@mandranova.com

Sede Legale
90141 Palermo
via Principe di Villafranca 35
p.iva 03536140829



AZIENDA AGRICOLA | RESORT

Olivolje Guiden – Johan Blanche 2004

...Doften är intensivt ortig med rosépepparton, gras, tomatstjalk och lagerblad. Smaken är till en början mild och fet men i eftersmaken kommer peppararomer, bittra salladsblad och farsk chilipeppar. En harligt intensiv "muskelolja" till det mat eller att doppa lantbröd i för dig som gillar att känna hettan i munnen....

L'extravergine 2004 – Marco Oreggia

Mandranova Etichetta Verde – migliore olio extra vergine di oliva fruttato intenso. Alla vista si presenta di colore giallo dorato intenso e riflessi verdi, limpido. All'olfatto si esprime elegante e armonico, dotato di ricca carica vegetale, con erbe di campo e note di pomodoro acerbo. Al gusto è ampio e fine, fruttato, con note di erbe balsamiche e origano e menta in evidenza. Amaro e piccante decisi e molto armonici. E' ottimo su antipasti di pesce marinato, primi piatti con crostacei, molluschi gratinati, pesci al forno e carni bianche arrosto.

Giugno 2003- Il consenso – Seminario Permanente Luigi Veronelli

Mandranova Etichetta Verde – Campione decisamente particolare, con un profumo erbaceo piacevole e stuzzicante, segnato da un marcato sentore di origano, molto aromatico. In bocca, all'iniziale sensazione dolce replica, con forza, una nota nettamente piccante.

L'extravergine 2003 – Marco Oreggia

Mandranova Etichetta Verde ...all'olfatto, si apre elegante e armonico.... Al gusto è ampio e di carattere.

Dicembre 2002 – Mangiarsano

Mandranova Etichetta Verde - ...è tutta un'esplosione di profumi.... Piacevoli e ben equilibrate le note di amaro e di piccante, si presta a meraviglia su zuppe e grigliate di carne....

Novembre 2002 – Sicily4you

...Mandranova è una azienda agricola che ha fatto di un vecchio mestiere, un'arte.

Azienda Agricola Mandranova

Colture e Resort
Contrada Mandranova
S.S. 115 - Km 217
92020 Palma di Montechiaro (AG)

mobile +39 393 986 21 69
fax +39 0 393 986 21 69
www.mandranova.com
info@mandranova.com

Sede Legale
90141 Palermo
via Principe di Villafranca 35
p.iva 03536140829



AZIENDA AGRICOLA | RESORT

Agosto 2002 – Il consenso – Seminario Permanente Luigi Veronelli

Mandranova Etichetta Verde – Bell'insieme di maturità e fragranza con sedano e mandorla e un fruttato dolce fra la pera e la banana; ottima dolcezza resa più sapida da un tocco piccantino privo di spigoli amari.

Giugno 2001- Il consenso – Seminario Permanente Luigi Veronelli

Mandranova Etichetta Verde – Subito in evidenza una nota vegetale mista ad un sentore di mandorla e frutta secca; fa poi capolino una sensazione vegetale dolce come di finocchio. In bocca è prevalentemente dolce, solo appena piccante-amaro in chiusura.

2001 - Le guide di Country

Mandranova Etichetta Verde - ...all'olfatto, sensazioni di foglia fresca e di frutto giustamente maturo, con sentori di carciofo e pomodoro verde; al gusto, un aroma piacevole, deciso piccante, sovrasta il gradevole amaro....

Dicembre 2000 – Sikania

...un olio dal bel profumo intenso e il sapore pieno e gradevole, equilibratamente piccante....

Luglio agosto 2000 – Bar Business

...Si avverte subito l'erba appena tagliata e il pomodoro acerbo, con evidenti sentori di carciofo nel retrogusto. Per il condimento di insalate è consigliabile... su erbe a grana grossa e in particolare su quelle dal gusto dolce.

Giugno 2000 - Il consenso – Seminario Permanente Luigi Veronelli

Mandranova Etichetta Verde - Molto fruttato al naso, sensazione supportata in modo un po' meno evidente da un che di vegetale aromatico, quasi balsamico; in bocca è, in modo spiccato ma non sfacciato, gradevolmente piccante.

Anno 2000 – Il simpatico

...un graditissimo olio offertoci dalla tradizione siciliana!

Maggio 2000 – Casastile

Mandranova Etichetta Verde - Alta qualità e confezione accattivante....

Azienda Agricola Mandranova

Colture e Resort
Contrada Mandranova
S.S. 115 - Km 217
92020 Palma di Montechiaro (AG)

mobile +39 393 986 21 69
fax +39 0 393 986 21 69
www.mandranova.com
info@mandranova.com

Sede Legale
90141 Palermo
via Principe di Villafranca 35
p.iva 03536140829



AZIENDA AGRICOLA | RESORT

Aprile 2000 – EV – Le terre dell'olio

Mandranova Etichetta Verde - ...colore verde intenso dai riflessi d'oro, dal profumo floreale, delicato, con sentori di cardo e pomodoro... Sensazione di leggera e gradevolissima astringenza, quel felice pizzichio che lascia dietro di sé ogni assaggio....

Azienda Agricola Mandranova

Culture e Resort
Contrada Mandranova
S.S. 115 - Km 217
92020 Palma di Montechiaro (AG)

mobile +39 393 986 21 69
fax +39 0 393 986 21 69
www.mandranova.com
info@mandranova.com

Sede Legale
90141 Palermo
via Principe di Villafranca 35
p.iva 03536140829