

VIGLIOTTI



DAL 1950

leOrigini



theOrigins

Tutto nasce in terra di Puglia, a Cerignola, quando nel 1950, nonno Cristofaro, capostipite della famiglia, ereditate le terre da suo padre Matteo, sceglie di prendersi cura dei suoi uliveti, da cui originano le radici di quello che diventerà il lavoro primordiale della sua famiglia.

Il tutto passa nelle mani di Matteo, figlio di Cristofaro il quale, fatti propri gli insegnamenti e i valori del padre, inizia con tanta ambizione, dedizione e sacrificio, una rivoluzione con la quale incrementa l'espansione dell'azienda.

Su questa scia Cristian, nipote di Cristofaro, coadiuvato dal padre Matteo, sceglie di innovare l'azienda agricola di famiglia. Nel 2018, spinto dalla volontà di intraprendere un discorso imprenditoriale a più ampio respiro, decide di creare un'identità al passo con i tempi e, di mettersi in gioco, producendo olio extra vergine di qualità.

“Nel tempo mi sono appassionato e avvicinato a quello che era il lavoro primordiale di mio nonno, e ad oggi, continuo ad apportare innovazione, mantenendo salde le radici della storia della mia famiglia”.

(Cristian Vigliotti)

All started in Puglia region, in the South of Italy, when grandfather Cristofaro in 1950, head of the family, inherited lands from his father Matteo and chose to take care of the olive trees, which gave origins to the prime legacy of his family.

Everything goes to the hands of Matteo, son of Cristofaro, who learnt the values and the craftsmanship of the father and started, with ambition, dedication and sacrifice, a revolution that expanded the business of the family company.

Following this, Cristian, grandson of Cristofaro, supported by his father Matteo, chose to innovate the family business. In 2018, he decided to give a wide-range entrepreneurial identity to the company, to keep up with the changing times and started to produce extra virgin olive oil of high quality.

“Through time I got so passionate and inspired by the legacy left from my grandfather and today I continue to innovate, preserving the roots of the history of my family”.

(Cristian Vigliotti)



Olio extravergine di oliva

Extra virgin olive oil

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il nostro olio extra vergine nasce in Puglia, a Cerignola, dalle olive di varietà Coratina e Peranzana provenienti dai nostri ulivi. Le olive vengono raccolte a mano, selezionate e molite dopo poche ore, secondo il metodo di estrazione a freddo.

MONOCULTIVAR CORATINA

Dall'oliva di varietà Coratina, tipica cultivar pugliese che rappresenta il nostro territorio, nasce un Olio per chi ama i caratteri decisi. Fruttato intenso, con retrogusto di mandorla fresca e sentori erbacei. L'olio monocultivar Coratina estratto a freddo, si presenta al palato con tipiche note amarognole e piccanti nella parte finale di assaggio, grazie al suo elevato contenuto di polifenoli, importanti antiossidanti naturali. All'olfatto esprime intensi profumi di erba e sentori floreali.

MONOCULTIVAR PERANZANA

Nasce dall'oliva di varietà Peranzana, un olio equilibrato, tra l'amaro e il piccante. L'olio monocultivar Peranzana estratto a freddo, si distingue per la sua bassa acidità e il suo gusto molto delicato, ideale per chi non ama i sapori forti e decisi. All'olfatto esprime sentori di pomodoro acerbo e mandorla.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Our extra virgin olive oil comes from Puglia region, in the South of Italy, in a city named Cerignola. It is produced from Coratina and Peranzana olive varieties, grown directly in our olive groves. The olives are collected by hand, selected and grinded after few hours, according to the method of the cold extraction.

CORATINA VARIETY

The Coratina olive variety oil, specific representation of our territory, is suggested to whoever loves strong tastes. Intense fruity, with an aftertaste of fresh almonds and herbal hints. It is produced by cold extraction and it shows up on the palate with bitter and spicy shades in the last part of the tasting experience. This is thanks to the high content of polyphenols, important natural antioxidants. The smell experience reveals an intense herbal scent with flowers hints.

PERANZANA VARIETY

The Peranzana olive variety oil is a balanced oil, between bitter and spicy. It is produced by cold extraction and is unique for its low acidity and delicate taste. It is suggested to whoever prefers more mild and delicate tastes. To the nose it gives you a scent of unripe tomato and almonds.



Orci d'Autore

VICIOTTI
DAL 1920

ORCI D'AUTORE

Pensiamo che il modo in cui ci si presenta al mondo sia importante.

Per questo il nostro obiettivo è stato quello di donare il giusto abito ad uno dei prodotti d'eccellenza della nostra terra, esaltando il connubio tra l'antica arte vascolare e i colori della Puglia.

Crediamo nel potere dell'arte di unire le persone, di cambiare i cuori e le menti e di creare un mondo più bello.

Per questo abbiamo scelto di lavorare con artisti e designer capaci di trasformare pensieri in oggetti preziosi.

E quando la tradizione incontra l'arte, il racconto prende forma!

DESIGNER JARS

We think that the way you introduce yourself is very important. For this reason our mission is to give the right dress to one of our products of excellence, in order to enhance the union between the pottery art and the colors of our beloved region, Puglia.

We believe in the power of connecting the people, changing hearths and mindsets to create a better world by continuously challenging the status quo.

For this we chose to work with artists and designers able to turn thoughts into wonderful objects.

And when Tradition and Art meet, a Story is born!

Designer Jars

A close-up photograph of an olive branch with several green olives. The olives are oval-shaped and have a slightly textured, bumpy surface. The leaves are dark green and elongated. The background is a soft, out-of-focus grey. The entire image is framed by a thin blue border.

la Bella
di Cerignola

the Bella di Cerignola

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA

Le olive Bella di Cerignola sono l'icona del nostro territorio, tipica varietà della Puglia, conosciute come le più grandi olive del mondo. La sua coltivazione è concentrata in provincia di Foggia, in gran parte nel territorio comunale di Cerignola, da cui deriva il nome.

Le olive vengono raccolte rigorosamente a mano, selezionate, lavorate e conservate in salamoia secondo le antiche ricette dell'azienda agricola di famiglia. Le caratteristiche delle olive Bella di Cerignola sono la grande dimensione, la forma ovale e la sua consistente polpa.

Sono ideali per arricchire antipasti e taglieri di salumi e formaggi.

BELLA DI CERIGNOLA OLIVES

The Bella di Cerignola olives are the icon of our land, specific variety from Puglia region in the South of Italy, well known as the biggest olives in the world. Their cultivation is based in Foggia area, most specifically in the territory of Cerignola city, which gives the name to the olives.

The olives are collected rigorously by hand, selected, processed and kept in brine according to traditional receipts of the family agricultural firm. The specific traits of the Bella di Cerignola olives are the big dimension, the oval shape and consistent pulp.

They are perfect to be served as appetizer with a board of cheese and salami.



“Il mio segreto è
guardare al
futuro
pensando alle
origini”

Cristian Vigliotti



www.agricolavigliotti.it



Ditta Matteo Vigliotti

Via La Maddalea 40 - 71042 Cerignola FG
info@agricolavigliotti.it