



Medaglia d'oro in Francia per olio extravergine romagnolo

 **MADE-IN-ITALY**



Publicato il: 08/06/2017 09:36

Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena (Fc) ottiene il massimo riconoscimento con il suo olio extravergine d'oliva al concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes.

L'Union des Œnologues de France organizza da cinque anni un concorso internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro categorie. Quest'anno

all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione.

L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido. Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; è ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto è armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.

affaritaliani.it

Medaglia d'oro in Francia per olio extravergine romagnolo

8 giugno 2017- 09:36



Bologna, 8 giu. (Labitalia) - Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena (Fc) ottiene il massimo riconoscimento con il suo olio extravergine d'oliva al concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes. L'Union des Œnologues de France organizza da cinque anni un concorso internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro

categorie. Quest'anno all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione. L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido. Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; è ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto è armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.

Catania Oggi

Medaglia d'oro in Francia per olio extravergine romagnolo

di Adnkronos - 8 giugno 2017 - 10:42

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Mi piace 0



Tweet

Bologna, 8 giu. (Labitalia) - Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena (Fc) ottiene il massimo riconoscimento con il suo olio extravergine d'oliva al concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes. L'Union des ?nologues de France organizza da cinque anni un concorso internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro categorie. Quest'anno all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione. L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido.

Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; è ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto è armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.

ILDUBBIO

Medaglia d'oro in Francia per olio extravergine romagnolo

Bologna, 8 giu. (Labitalia) – Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda [...]



Bologna, 8 giu. (Labitalia) – Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena (Fc) ottiene il massimo riconoscimento con il suo olio extravergine d'oliva al

Testata: Il Dubbio

Pag: online

Diffusione: online

Data: 08/01/2017

Periodicità: quotidiano

concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes.

L'Union des Œnologues de France organizza da cinque anni un concorso internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro categorie. Quest'anno all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione.

L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido. Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; è ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto è armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.



Medaglia d'oro in Francia per l'olio extravergine romagnolo

L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate

A cura di Filomena Fotia 8 giugno 2017 - 09:45

 Mi piace 502 mila



Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena (Fc) ottiene il massimo riconoscimento con il suo olio extravergine d'oliva al concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes.

L'Union des Œnologues de France organizza da cinque anni un concorso internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro categorie. Quest'anno all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12

Testata: Meteoweb
Pag: online
Diffusione: online
Data: 08/01/2017
Periodicità: quotidiano

hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione.

L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido. Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; è ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto è armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante. (AdnKronos)

PADOVANEWS IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

Medaglia d'oro in Francia per olio extravergine romagnolo

POSTED BY: REDAZIONE WEB 8 GIUGNO 2017



Bologna, 8 giu. (Labitalia) – Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23 Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rose' du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena (Fc) ottiene il massimo riconoscimento con il suo olio extravergine d'oliva al concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes.

L'Union des Œnologues de France organizza da cinque anni un concorso internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro categorie. Quest'anno all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione.

L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido. Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; e' ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto e' armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.

Testata: Padova news
Pag: online
Diffusione: online
Data: 08/06/2017
Periodicità: quotidiano



Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Testata: **Paese Italia**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **08/06/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.



:: Uno Spaccato del Paese Italia

Medaglia d'oro in Francia per l'olio extravergine romagnolo

L'extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda vince il più alto riconoscimento al concorso internazionale "L'Esolivalies 2017" di Cannes

Gio 08 Giugno 2017 - 22:32

„ Rubrica



Testata: Paese Italia
Pag: online
Diffusione: online
Data: 08/06/2017
Periodicità: quotidiano

Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, la **Tenuta Colombarda** di San Vittore di Cesena (FC) ottiene il massimo riconoscimento con il suo **Olio extravergine d'Oliva** al **concorso internazionale "Les Olivalies 2017" a Cannes**.

L' *Union des Enologues de France* organizza da cinque anni un concorso internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro categorie. Quest'anno all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'Olio extravergine d'Oliva di Tenuta Colombarda l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione.

L'Olio extravergine d'Oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido. Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; è ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto è armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.

Testata: **Paginemonaci.it**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **08/01/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Press 
THE MEDIA LINK 

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

PAGINEMONACI

IL MAGAZINE DI CHI FA IMPRESA

Medaglia d'oro in Francia per olio extravergine romagnolo

Bologna, 8 giu. (Labitalia) - Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena (Fc) ottiene il massimo riconoscimento con il suo olio extravergine d'oliva al concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes.

L'Union des Œnologues de France organizza da cinque anni un concorso internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro categorie. Quest'anno all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione.

L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido. Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; è ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto è armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.

Sassari Notizie

Medaglia d'oro in Francia per olio extravergine romagnolo

08/06/2017 09:36

 **Consiglia**  **Condividi** Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.

 **G+**  0

 **Tweet**

 **Stampa**  **Riduci**  **Aumenta**

 **Condividi** |      0



Bologna, 8 giu. (Labitalia) - Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena (Fc) ottiene il massimo riconoscimento con il suo olio extravergine d'oliva al concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes. L'Union des Œnologues de France organizza da cinque anni un concorso

internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro categorie. Quest'anno all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione. L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido. Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; è ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto è armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.

il Resto del Carlino

Eccellenze L'olio della Colombarda premiato al concorso di Cannes
NUOVO riconoscimento per i prodotti della Tenuta Colombarda di San Vittore. Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda ottiene la medaglia d'oro con il suo olio extravergine d'oliva al concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes. L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi nell'azienda e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate.

OGGI **Treviso**

Medaglia d'oro in Francia per olio extravergine romagnolo.

[AdnKronos](#) |  commenti |



Bologna, 8 giu. (Labitalia) - Dopo la medaglia d'oro ottenuta con il Romagna Sangiovese superiore 2015 al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi e la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, la Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena (Fc) ottiene il massimo riconoscimento con il suo olio extravergine d'oliva al concorso internazionale 'Les Olivalies 2017' a Cannes.

L'Union des Œnologues de France organizza da cinque anni un concorso internazionale di oli d'oliva vergine e oli d'oliva extravergini, Les Olivalies, che ha per obiettivo di distinguere i migliori oli d'oliva del mondo nelle loro categorie. Quest'anno all'importante concorso francese i premiati sono stati 47 provenienti da Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Marocco, Australia, Cile e Stati Uniti. Tra questi 12 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Medaglia d'oro, tra cui 2 solamente sono stati gli italiani. Anche grazie all'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda

Testata: Treviso Oggi
Pag: online
Diffusione: online
Data: 09/06/2017
Periodicità: quotidiano

l'Italia ha raggiunto la vetta della competizione.

L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per essere ottenuto dai pochissimi ulivi presenti nell'azienda romagnola e prodotto a un'altitudine di 155 metri sul livello del mare solo nelle migliori annate. Prezioso, ricco di antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni di alta cucina, alla vista si presenta di colore verde con toni giallo dorati, limpido. Al naso si apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali; è ricco di note verdi di carciofo, foglie di pomodoro e sentori di erbe di campo. Al gusto è armonico piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.