



ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

Rif. 1804 – OLIVICOLA UMBRA

AZIENDA OLIVICOLA CON PICCOLO VIGNETO IN VENDITA A CITTÀ DI CASTELLO, UMBRIA

Città di Castello – Perugia – Umbria

VEDI SUL SITO



Superficie
503 mq

Bagni
2

Piscina
16 × 8 m | 12 × 3 m

Terreno totale
25,4 ha

Vigneto
1,2 ha

Bottiglie
15.000 max

Oliveto
18,0 ha

Olio
180 q.li

Sulle colline al confine tra Umbria e Toscana, questa azienda olivicola può contare su un totale di 18,0 ettari di oliveto, divisi tra due poderi (15 ha + 3 ha). La produzione annuale si aggira attualmente sugli 80 q.li di olio (potenzialmente fino a 180 q.li una volta che tutti gli alberi saranno in produzione). Un piccolo vigneto (1,2 ha) permetterebbe di produrre circa 15.000 bottiglie di vino l'anno.

© Agenzia Romolini Immobiliare s.r.l.

Via Trieste n. 10/c, 52031 Anghiari (AR), Italia

Tel: +39 0575 788 948 – Fax: +39 0575 786 928 – Mail: info@romolini.com



ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

L'IMMOBILE IN SINTESI

CODICE RIFERIMENTO: 1804 – OLIVICOLA UMBRA

TIPOLOGIA: azienda olivicola

CONDIZIONI: recente costruzione

POSIZIONE: collinare

ACCESSO: ottimo

SUPERFICI INTERNE: 503 metri quadrati

VANI: 5

BAGNI: 2

CARATTERISTICHE: vigneto, oliveto, cultivar pregiati, oliveto sperimentale, possibilità di costruire il proprio mulino di frangitura

TERRENO: 25,4 ettari

VIGNETO: 1,2 ettari

PRODUZIONE DI VINO: fino a 15.000 bottiglie / anno

OLIVETO: 18,0 ettari

PRODUZIONE DI OLIO: fino a 18.000 kg / anno

PREZZO DELL'OLIO: € 30,00 – € 60,00 / bottiglia

ELETTRICITÀ: già collegata

ACQUA: rete idrica comunale

TELEFONO: da collegare

CITTÀ PIÙ VICINE

Paese con servizi (8km; 10'), Monte Santa Maria Tiberina (16km; 20'), Città di Castello (19km; 20'), Umbertide (20km; 20'), Castiglion Fiorentino (29km; 35'), Sansepolcro (36km; 30'), Arezzo (41km; 1h), Anghiari (42km; 40'), Cortona (42km; 55'), Gubbio (50km; 50'), Perugia (64km; 55'), Montepulciano (66km; 1h 15'), Assisi (77km; 1h), Siena (98km; 1h 30'), Firenze (111km; 1h 50')

AEROPORTI PIÙ VICINI

Perugia San Francesco (62km; 45'), Firenze A. Vespucci (132km; 1h 50'), Pisa G. Galilei (192km; 2h 30'), Bologna G. Marconi (211km; 2h 20'), Roma Ciampino (243km; 2h 40'), Roma Fiumicino (258km; 2h 45'), Milano Linate (415km; 4h 15'), Milano Malpensa (469km; 4h 50')

© Agenzia Romolini Immobiliare s.r.l.

Via Trieste n. 10/c, 52031 Anghiari (AR), Italia

Tel: +39 0575 788 948 – Fax: +39 0575 786 928 – Mail: info@romolini.com



ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

OLIVICOLA UMBRA

Sulle colline al confine tra **Umbria** e **Toscana**, questa **azienda olivicola** può contare su un totale di **18,0 ettari di oliveto**, divisi tra due poderi (15 ha + 3 ha). La produzione annuale si aggira attualmente sugli **80 q.li di olio** (potenzialmente fino a 180 q.li una volta che tutti gli alberi saranno in produzione). Un piccolo vigneto (1,2 ha) permetterebbe di produrre circa **15.000 bottiglie di vino** l'anno.

Facilmente raggiungibile e fornita di tutti i servizi nel vicino centro abitato (8km; 10'), l'azienda è ben avviata e permette di muoversi agevolmente tra i centri più belli del centro Italia (Città di Castello, Sansepolcro, Anghiari, Cortona, Gubbio, Perugia, Montepulciano, Assisi, Siena, Firenze...).

DESCRIZIONE DEGLI EDIFICI, STATO E FINITURE

Un **capannone** (503 mq) su due piani è a uso dell'attività agricola e ospita due bagni, un piccolo punto vendita, stoccaggio, uffici per l'attività e i locali di lavorazione. Si potrebbe anche accedere a un contributo a fondo perduto da parte della Regione Umbra (PSR) per la realizzazione di un frantoio aziendale: tale mossa permetterebbe di abbattere i costi di molitura (di € 18,00 attuali fino a € 5,00) e aumentare contemporaneamente la rese in olio del 3-4%.

ESTERNI

La proprietà si compone di **25,4 ettari** di terreno, ripartiti tra uliveto (18 ha), vigneto (1,2 ha), seminativi (3 ha) e boscaglia mista (3,2 ha). Attualmente, solo l'oliveto è gestito in maniera diretta, le restanti superfici sono affittate a terzi.

Per quanto riguarda il vigneto, l'azienda non produce più vino in proprio. In passato, nelle annate migliori, si raggiungevano le 15.000 bottiglie l'anno (10.000 rosso e 5.000 bianco) prodotte a partire da varietà Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc).

DETTAGLI SULLA PRODUZIONE DI OLIO

Gli ulivi della proprietà (circa 8.000 piante in totale) sono divisi in due poderi distinti (18 ha in totale). La produzione è in continua crescita, poiché gli impianti più recenti (risalenti al 2012) non sono ancora entrati in piena produttività (lo saranno indicativamente attorno al 2027). Gli impianti del *Podere A* (15 ha, più recenti) sono irrigui a goccia e sovrachioma e predisposti per un'eventuale meccanizzazione della raccolta. Gli uliveti sono inoltre divisi per *cultivar* così da poter effettuare la raccolta delle olive al momento della giusta maturazione, fase dell'invasatura. È anche importante sottolineare come l'azienda operi seguendo criteri biologici, nel pieno rispetto della natura.

Di particolare interesse è una parte dell'oliveto (circa 3,0 ha) piantata in collaborazione con l'*Università degli Studi di Perugia*, l'*Istituto di Bioscienza e Biorisorse*, il *Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* e l'*Istituto di Ricerca per la Protezione Idrogeologica* (CNR-IRPI) per il rilancio delle varietà autoctone (in questo caso Borgione e Gentile di Anghiari).

Il **Podere A** (15 ha) presenta alberi piantati tra il 1993 e il 2012 delle seguenti varietà: Frantoio (50%), Moraiolo (23%), Borgione (10%), Gentile di Anghiari (8%), Dolce Agogia (5%), Leccino (3%) e Pendolino (1%). L'altitudine di questo oliveto varia tra i 300 e i 500 m, con esposizione quasi totalmente a sud-ovest.

Il **Podere B** (3 ha) presenta invece alberi secolari di Moraiolo, Frantoio, Leccino e Ragiale piantati a un'altitudine che va dai 250 ai 300 m, con esposizione quasi totalmente a sud-ovest.

La produzione annuale raggiunge attualmente gli 80 q.li di olio d'oliva, in costante aumento (fino a 180 q.li) mano a mano che gli alberi più giovani raggiungono la piena maturità.

Gli oli prodotti hanno ottenuto numerosi riconoscimenti nel corso degli anni. I più recenti, anno 2019,

© Agenzia Romolini Immobiliare s.r.l.

Via Trieste n. 10/c, 52031 Anghiari (AR), Italia

Tel: +39 0575 788 948 – Fax: +39 0575 786 928 – Mail: info@romolini.com



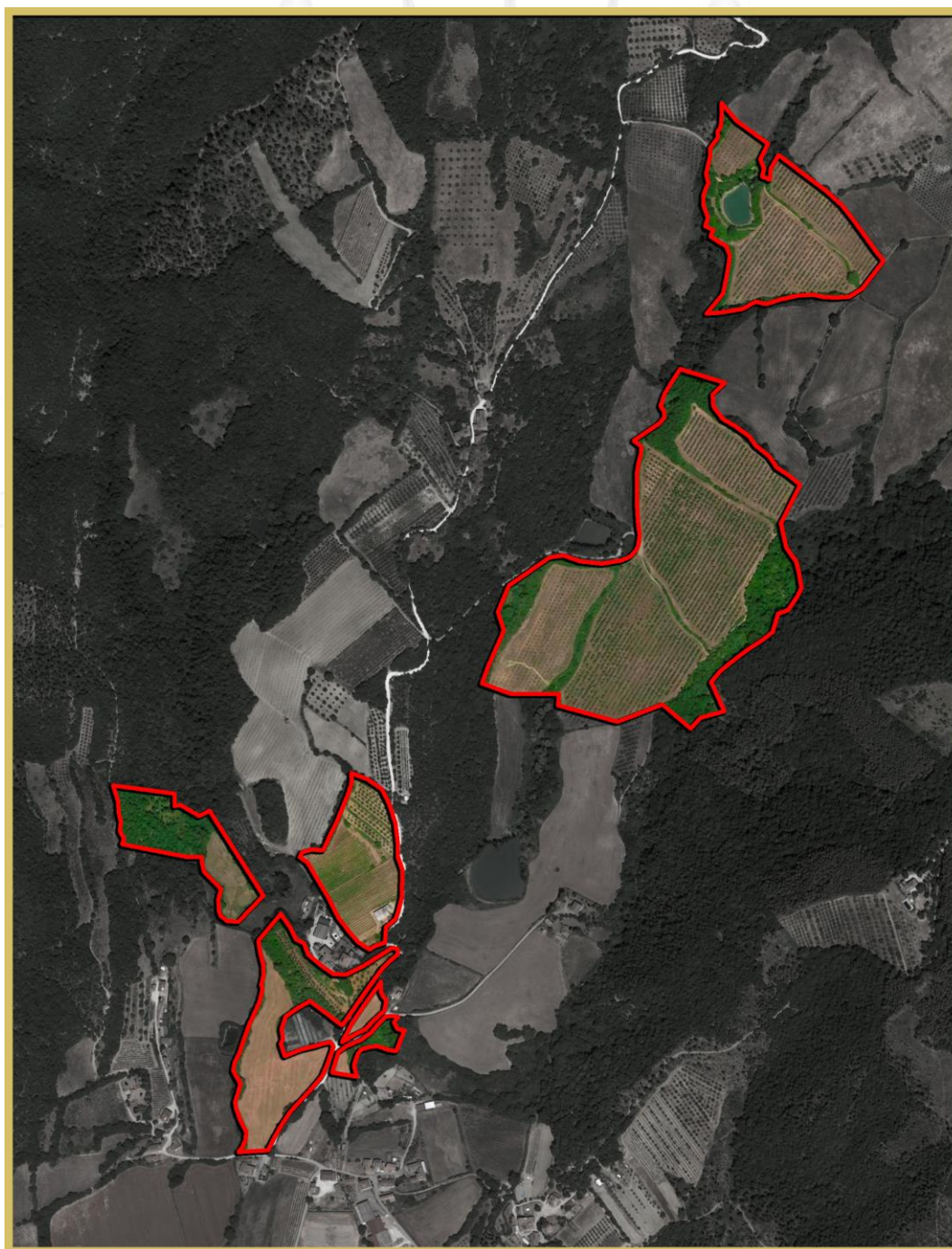
ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

provengono da *Slow Food Italia* (dove due oli hanno ottenuto il riconoscimento di qualità) e dalla partecipazione al *Japan Olive Oil Prize 2019* (medaglia d'argento). Inoltre, l'olio è particolarmente apprezzato nella zona di produzione dove viene venduto a numerosi ristoranti.

Per quanto riguarda i prezzi di vendita dell'olio si parte da un minimo di **€ 30,00 / lt** fino ad arrivare a **€ 60,00 / lt** per gli olii più ricercati, ovvero Borgiona, Gentile di Anghiari e un particolare blend (denominato *Apicale*) e prodotto con le olive raccolte dalle cime degli alberi che conferiscono all'olio un sapore unico, grazie alla loro più alta concentrazione di clorofilla e alla maggiore esposizione alla luce del sole.

MAPPA DELLA PROPRIETÀ



© Agenzia Romolini Immobiliare s.r.l.

Via Trieste n. 10/c, 52031 Anghiari (AR), Italia

Tel: +39 0575 788 948 – Fax: +39 0575 786 928 – Mail: info@romolini.com









ROMOLINI
IMMOBILIARE



CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE



ROMOLINI
IMMOBILIARE



CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE











ROMOLINI
IMMOBILIARE



CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE



ROMOLINI
IMMOBILIARE



CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE







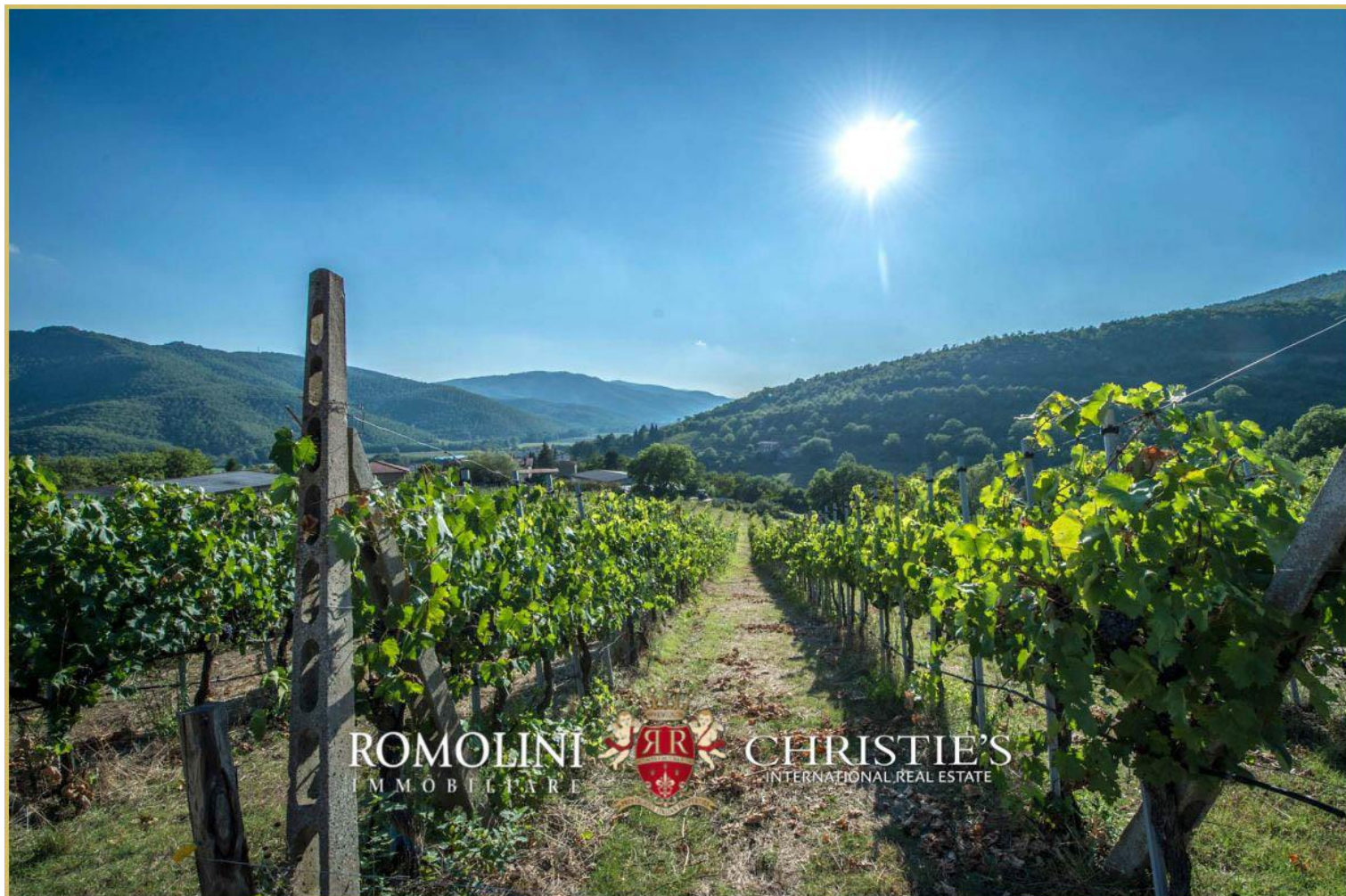






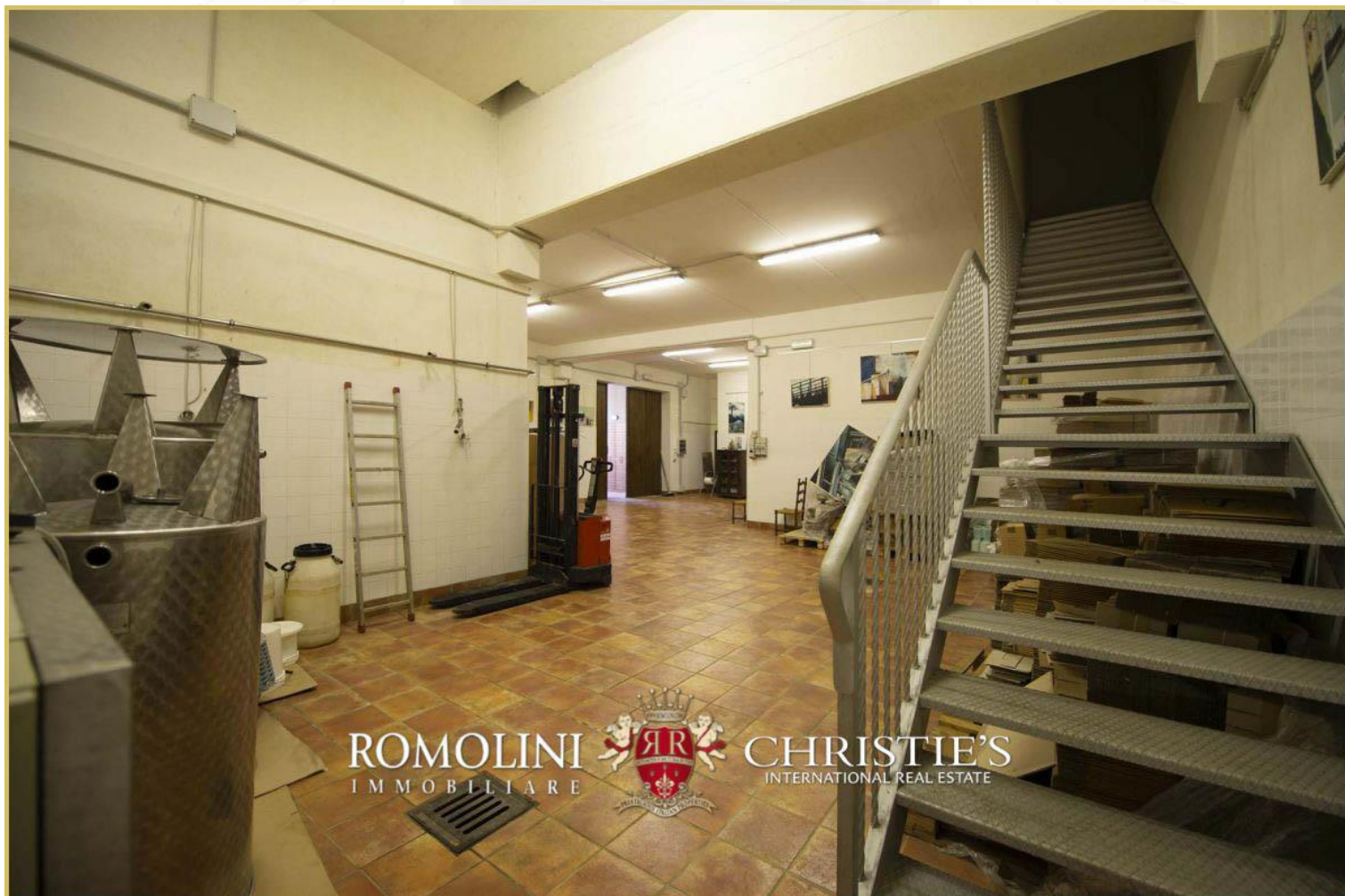






















ROMOLINI
IMMOBILIARE



CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE



ROMOLINI
IMMOBILIARE



CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE





ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

VENITE A TROVARCI
SU INSTAGRAM

VISITATE IL NOSTRO
CANALE YOUTUBE

AGENZIA ROMOLINI IMMOBILIARE S.R.L.

Via Trieste 10/C

52031, Anghiari (AR), Toscana, Italia

(+39) 0575 788 948

www.romolini.com

info@romolini.com