



IL BROLO

Azienda Agricola
Augusto e Patrizia Rampa

Olio Extra Vergine di Oliva Il Brolo, 100% Garda Bresciano DOP, unico, creato dalla natura, garantito e protetto dal nostro amore.

Gocce preziose che racchiudono e restituiscono ai sensi l'anima del frutto che, dopo aver soddisfatto il nostro severo giudizio, possano soddisfare anche i palati più esigenti.

Extra Virgin Olive Oil Il Brolo, 100% PDO Garda Bresciano, unique, created by nature, guaranteed and protected by our love.

Precious drops that hold the soul of the fruit and that, after meeting our strict requirements, will satisfy even the most discerning palates.

Se vi capitasse di passeggiare in un campo di ulivi, soffermatevi qualche istante a osservarli.

Carezate i tronchi contorti, le foglie sinuose, i frutti vellutati e assorbite l'energia che queste piante emanano.

Vi sembrerà di sentire la loro voce e di capire il loro linguaggio.

(Paola Cerana, Il linguaggio segreto dei vegetali)

If you should happen to walk in a field of olive trees, spend some time looking at them.

Caress the twisted trunks, the sinuous leaves, the velvety fruit and absorb the energy that these plants give off.

It seems as though you can hear their voices and understand their language.

(Paola Cerana, The secret language of plants)



www.il-brolo.it

ogni goccia un'emozione, intensa... nuova... da scoprire

Al Brolo, dove i profumi e i colori si fondono con l'energia delle piante e l'armonia del luogo, dimora "il Grande Vecchio" testimone ogni anno di un'Opera Maestra.

Lui e le altre 882 piante, sentinelle di anni di storia, rappresentano il nostro patrimonio olivicolo.

Abbiamo scelto di dedicarci a micro produzioni, altamente curate e di altissima qualità, con rese che non superano il 10%; questo significa che da 100 kg di olive ricaviamo non più di 10 kg di olio.



Every drop an emotion, intense... new... to discover

In Brolo, where scents and colors blend with the energy of the plants and the harmony of the place, stands the "Grande Vecchio", the big old olive tree that witnesses the making of our masterpiece every year.

This tree and 882 other plants, sentinels of years of history, represent our heritage.

We chose to dedicate ourselves to micro productions, highly refined and very high quality, with a yields which unfortunately does not exceed 10% of the total production; this means that 100 kg of olives yield no more than 10 kg of olive oil.



www.il-brolo.it

Un prodotto di eccellenza va assaggiato

Le fragranze dei nostri Extra Vergine di Oliva, unici, si riconoscono e si esprimono al meglio su piatti delicati quali pesce, carni bianche o sul semplice pane tostato e sulle verdure crude.

Le nostre bottiglie hanno speciali tappi antisofisticazione che impediscono il riempimento, a garanzia assoluta della provenienza e della qualità.

Ogni bottiglia riporta il bollino di garanzia DOP numerato e univoco per la rintracciabilità lungo tutta la filiera.



MONOCULTIVAR CASALIVA
(disponibile solo in bottiglie da 0,25 l)



MONOCULTIVAR LECCINO
(disponibile solo in bottiglie da 0,25 l)



BLEND
(disponibile nelle bottiglie da 0,25 e 0,50 l)

A product of excellence must be tasted

The unique fragrances of our Extra Virgin Olive Oil are best enjoyed with delicate dishes such as fish, white meats or simply on toasted bread and raw vegetables.

Our bottles have special caps that prevent spilling, for an absolute guarantee of origin and quality.

Each bottle contains the PDO (Protected Designation of Origin) warranty sticker uniquely numbered for traceability throughout the production chain.



La nostra qualità: le olive, il lavoro, la cura e la passione

L'oliva sa già tutto: avere il massimo rispetto, la cura e l'attenzione in tutte le fasi del processo nei confronti di questo meraviglioso frutto sono per noi condizioni essenziali perché esprima e mantenga il meglio di sé durante la sua trasformazione, da oliva in Olio, per raggiungere risultati eccellenti.

L'Azienda Agricola Il Brolo ha il suo frantoio, anche se ci dedichiamo a microproduzioni e l'olio prodotto viene conservato fino all'imbottigliamento in vasche di acciaio, sotto corrente di azoto e in cabina termica, a temperatura controllata di 15-18°C al fine di mantenere inalterate nel tempo le qualità e le caratteristiche organolettiche del prodotto.

L'imbottigliamento avviene solo al fabbisogno, in questo modo l'olio è sempre freschissimo come appena spremuto.

Ogni anno i nostri Extra Vergine di Oliva ottengono riconoscimenti importanti nelle competizioni a livello Internazionale, Nazionale e Regionale, a conferma della indiscussa qualità.

Sul sito www.il-brolo.it l'elenco completo dei nostri premi.



Our quality: olives, work, care and passion

Olives already know everything: have the utmost respect, care and attention at all stages of the process for this wonderful fruit are essential conditions for us to express and maintain the best of itself when it's transformed into oil, in order to achieve excellent results.

We chose to have our own oil mill, although we are dedicated to micro productions and the oil is stored in stainless steel tanks under a nitrogen stream and cabin heat at a controlled temperature of 15°C to 18°C to ensure and maintain unchanged the organoleptic qualities of the product.

The oil is bottled only upon request, so it is always like freshly squeezed. Our Extra Virgin Olive Oils of the Il Brolo range earn important International, National and Regional awards every year, confirming the indisputable quality of the products.

On-site [www.il brolo.it](http://www.il-brolo.it) full list of our awards.





IL BROLO

Azienda Agricola
Augusto e Patrizia Rampa



Piazza Bortolotti, 5
POLPENAZZE DEL GARDA (BS)
tel. +39 0365 675118
info@il-brolo.it



Il Brolo at your home, shop on line

www.il-brolo.it