

La Storia della famiglia

Nonno Delio, rigalese come gli ulivi che piantò.
Massimo, e il suo ricordo che dà il nome all'olio.

Terminata la seconda guerra mondiale, l'Italia provava a rialzare la testa. La tenacia degli italiani non venne meno e iniziarono la ricostruzione; tra questi milioni di persone c'era anche nonno Delio, nato nel piccolo borgo di Rigali, alle pendici del Monte Penna, in una famiglia di contadini. Conobbe la fame e la fatica, e ad esse rispose con la voglia di crescere e migliorare. La vita lo portò a fare scelte lontane dalla campagna, ma non riuscì mai a staccarsi dal profumo della terra, non poté mai disinnamorarsi dal colore dei campi, dalle zolle avvizzite dal sole, dal colore del grano in estate, dagli ulivi battuti dal vento! Sì, gli ulivi... la sua grande passione che ha trasmesso prima ai suoi figli e poi a noi nipoti. Io e Mattia così, perpetuiamo quello che da sempre, stagione dopo stagione, scandisce il tempo di una famiglia.

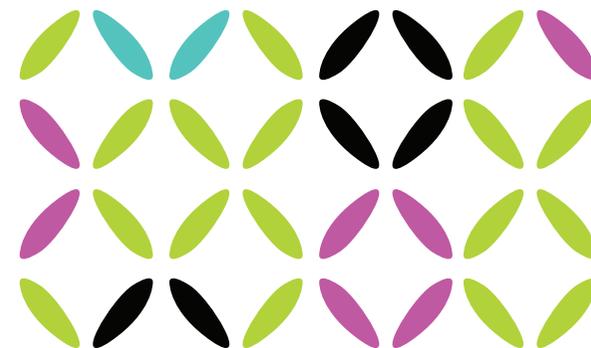
Ritrovarsi, ad autunno iniziato, nella nostra terra. Raccogliere le olive, tutti insieme e rigorosamente a mano. Farne un olio EVO che onori i ricordi e i legami: pochi, preziosi, irripetibili. 500 bottiglie numerate.

La semplicità e la verità sono le sole cose che contano veramente. Vengono da dentro. Non possiamo fingere.



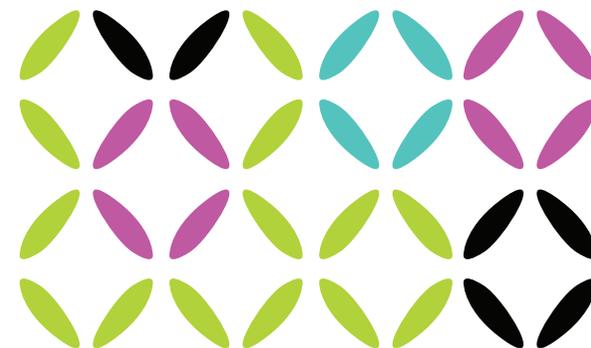
Maximus di Gramaccia S.
Via Borgovalle, snc
06023 Gualdo Tadino (PG)

Cell. +39 331 7861266
info@oliomaximus.it
www.oliomaximus.it



MAXIMUS

IL MASSIMO DELL'OLIO EVO





Caratteristiche di tutti i nostri oli

Raccolta a mano

Raccogliere a mano i preziosi frutti per preservarli dagli urti della raccolta meccanica, correre in frantoio per estrarre l'olio in meno di sei ore, non è solo l'esercizio di una tecnica di raccolta per ottenere la massima qualità. È anche la volontà di utilizzare metodi forse più faticosi, ma il cui risultato onora la storia.

Filtrato

Dopo un breve periodo di decantazione dell'olio, esso viene sottoposto ad un processo di filtrazione naturale, che non modifica assolutamente le sue caratteristiche qualitative, nutrizionali, ed organolettiche. L'imbottigliamento nella nostra Azienda viene effettuato in base agli ordini che ci pervengono giornalmente, permettendo così all'olio di arrivare sempre fresco al consumatore finale.

PURO

Monocultivar 100% Nostrale di Rigali



L'olio che narra la nostra storia e tiene vivi i ricordi. Dagli olivi secolari della cultivar Nostrale di Rigali nasce **Puro**. Raccolto a mano come da tradizione, è l'oro verde della nostra gente: splendente come il suo color smeraldo, intenso come il vento che soffia sulle sue foglie.

UMBRO

Blend di varietà locali: Nostrale di Rigali, Moraiolo, Frantoio, Leccino, Dolce Agogia



Le sue note erbacee si mescolano in un perfetto connubio di sapori, e ognuna evoca una caratteristica dell'Umbria, nostra Terra, a cui siamo grati e alla quale dedichiamo il nostro **Umbro**. Come ogni ricetta di famiglia custodita e tramandata con cura, vi sveliamo alcuni degli ingredienti, ma non le loro dosi!



ORO IN BLU

Un connubio di eleganza e tradizione. Ogni bottiglia "Oro in Blu" è dipinta a mano, un capolavoro che incarna la secolare arte della ceramica a riflesso di Gualdo Tadino.

All'interno, l'olio d'oliva della nostra terra, con il suo gusto deciso e ricco, trasporta la vera essenza dell'Umbria.

L'intreccio tra blu e oro celebra la ricchezza culturale del territorio e riflette la maestria artigianale che vive ancora oggi.

Sostenibili e ricaricabili, queste bottiglie donano un tocco di raffinatezza alla tua cucina, da abbinare alle Bag in Box per un'esperienza completa.



SEMPRE PIÙ BELLE, IN CERAMICA E COLORATE



Un'esplosione di freschezza e stile.
Ogni pezzo è realizzato a mano,
combinando la tradizione
artigianale con un design dal
carattere frizzante.

All'interno, il nostro olio "Umbro" e le
sue note erbacee: un olio d'oliva
dal sapore ricco, che evoca
l'essenza autentica dell'Umbria.

Sostenibili e ricaricabili, le nostre
bottiglie in ceramica danno stile
alla tua cucina.
Acquistale insieme alle Bag in Box.



Umbrioso
Alambicco

AMARO
**VAGA
BON
DO**

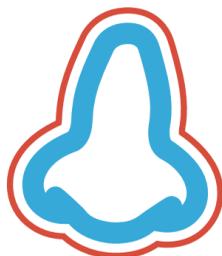
Crediamo nella natura. Tutti i nostri prodotti sono realizzati con **botaniche reali** senza l'utilizzo di aromi chimici, stabilizzatori e correttori di pH.



Amaro mediterraneo ottenuto attraverso la macerazione prolungata di foglie di olivo, china e genziana, insieme a un assortimento di erbe aromatiche tipiche della regione mediterranea.

Grado alcolico 25 abv - 18% zucchero aggiunto.

Completamente chemical free, senza additivi.



Naso: Predominano le note di rosmarino, china e olivo, con un finale fresco che richiama la freschezza di menta e timo.



Gusto: Amaricante di media intensità; entrata decisa sulla parte mediterranea dell'amaro. Finale di grande persistenza aromatica e tenore dolce-amaro in perfetto equilibrio.

Ci distacciamo dallo standard di amaro degli ultimi anni, per ritornare al vero amaro: lungo, persistente in bocca, con predominanza del gusto amaro, senza la parte zuccherina prevalente.