

AZIENDA AGRICOLA  
MADECCIA





AZIENDA AGRICOLA  
**MADECCIA**

Siamo una piccola Azienda Agricola a gestione familiare, produciamo olio extravergine di oliva direttamente dalle olive di nostra produzione, coltivate e raccolte dagli ulivi di nostra proprietà, siti sui terreni collinari e rocciosi del Comune di Sonnino.

L'olio extravergine di oliva Madeccia presenta una bassissima percentuale di acidità, è ricavato dalla spremitura a freddo, entro 24 ore dalla raccolta, di olive di tipo monocoltivar itrana ed esclusivamente attraverso procedimenti meccanici quali il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione.

Il rispetto rigoroso di questi procedimenti, insieme alle meravigliose caratteristiche del prodotto, donano all'olio extravergine di oliva Madeccia quel gusto intenso e fruttato che lo caratterizza da anni.



# La Storia

L'attività agricola della famiglia Madeccia iniziò negli anni quaranta con Vincenzo Madeccia e Onorina Cellini che, dopo essersi sposati e aver ricevuto in eredità da parte dei loro genitori alcuni terreni agricoli, acquistarono un grande oliveto nel Comune di Sonnino. Iniziarono subito a produrre olio extravergine di oliva che, negli anni del dopoguerra, ha rappresentato una risorsa fondamentale per il sostentamento della famiglia.

Il riscontro positivo da parte dei clienti e una sempre attenta gestione economica hanno fatto in modo che, la famiglia Madeccia, potesse acquisire altri uliveti fino ad arrivare ad un numero di 1500 alberi.

Parte di questi ulivi sono finiti a Giuseppe (uno dei tre figli di Vincenzo e Onorina), che con l'aiuto di sua moglie Giacinta e quello fondamentale di suo suocero Rupert August, ha potuto coltivare e acquistare altri alberi di ulivo.

Ma è con la passione unica di Vincenzo Madeccia junior, che avviene il definitivo salto di qualità. Dopo i suoi studi scientifici ed il suo girovagare per l'Italia, si ferma per sei anni in Toscana a studiare tutte le innovazioni di produzione e marketing che i maestri toscani esportano in tutto il mondo. Tornato a Sonnino, prende in mano le redini dell'attività e fonda insieme a sua moglie Ilenia De Cupis, l'azienda agricola Madeccia. Proiettati nel futuro ma con un occhio sempre attento alla tradizione, Vincenzo e Ilenia vogliono regalare fantastiche emozioni che solo uno straordinario extravergine di oliva sa dare.



# Prodotti

## Olio Extra Vergine d'Oliva

L'olio extravergine di oliva Madeccia è ricavato dalla spremitura a freddo di oliva di tipo monocoltivar Itrana ed esclusivamente da processi meccanici quali il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione. La raccolta viene effettuata nei mesi di novembre e dicembre. Le olive vengono spremute entro le 24 ore dalla raccolta. L'extravergine presenta un'acidità molto bassa, un sapore fruttato, piccante ed un retrogusto di carciofo.

Disponibile nei formati:

bottiglia da 0.25 litri, 0.50 litri e 0.75 litri

lattina da 3 litri e 5 litri

## Olive da Mensa

Nel momento della raccolta, rigorosamente fatta a mano, selezioniamo le migliori olive e le mettiamo a maturare per almeno 18 mesi in acqua e sale, dopodiché le confezioniamo nei vasi, pronte per essere consumate.

Disponibile nei formati:

barattolo da 300 g

## Crema di Olive Bianche e Nere

Nel momento della raccolta, selezioniamo le migliori olive nere e bianche e le mettiamo a maturare per almeno 18 mesi in salamoia, dopodiché, le denocchiamo e frulliamo aggiungendo dell'olio extravergine di oliva in modo da ottenere una crema di oliva omogenea e ben oleata.

Disponibile nei formati:

barattolo da 190 g





# Azienda Agricola Madeccia

**Sede Legale** | 41.427403, 13.197528

04010 Sonnino LT, Via Consolare Seconda, 555

**Il Casale** | 41.413770, 13.210963

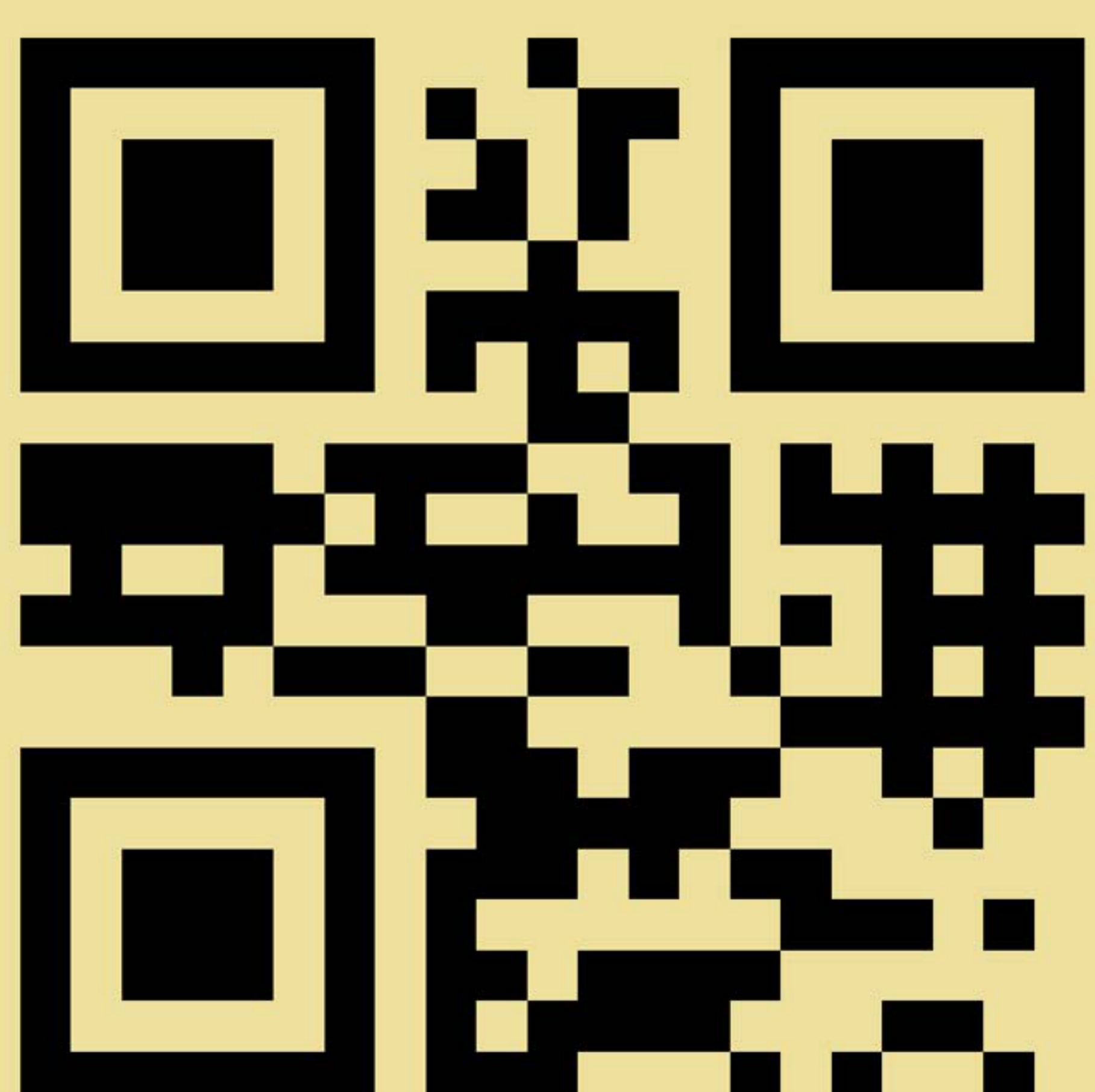
04010 Sonnino LT, Via Santi Adamini SNC

## Contatti

**Telefono** | +39 347 1065782

**email** | [madecciaolio@libero.it](mailto:madecciaolio@libero.it)

**website** | [www.madeccia.com](http://www.madeccia.com)



**Seguici su:**



YouTube