

Es gibt einen Ort auf Sizilien, an dem der salzige Meereswind jeden Morgen durch die Olivenhaine zieht und etwas hinterlässt, das es nur hier gibt. Genau dieses Besondere bewahren wir, mit Respekt, von Hand und mit der Sorgfalt, die wahre Qualität verdient.





LANDSCHAFT

Die Olivenhaine des Valle del Belice

CAMPOBELLO DI MAZARA · WESTSIZILIEN

INHALTSVERZEICHNIS

01	Die Erde, das Licht, die Geste	s.00
02	Wer wir sind. Unsere Herkunft	s.00
03	Gebiet	s.00
04	Unsere Kollektion	s.00
05	Restaurant & B2B	s.00
06	Kontakt	s.00





01

**DIE ERDE.
DAS LICHT.
DIE GESTE**



LANDSCHAFT

Das Licht des sizilianischen Mittags

MITTELMEER · TUFFSTEINBÖDEN · MEERESWIND

EINFÜHRUNG

Im Valle del Belice, zwischen Campobello di Mazara und dem Mittelmeer, birgt die Erde keine Geheimnisse, sie bewahrt Erinnerungen. Jeder Olivenbaum erzählt von Jahrzehnten voller Sonne und Trockenheit, von Regen, von sorgfältiger Handarbeit und von tiefen Wurzeln, die fest im Tuffstein verankert sind.

Wir haben uns bewusst dafür entschieden, klein zu bleiben. Denn nur in einer handwerklichen Manufaktur lässt sich jede Entscheidung mit größter Sorgfalt treffen, und genau das spiegelt sich in jeder einzelnen Flasche wider.

Wir kultivieren ausschließlich Nocellara del Belice – die einzige Olivensorte weltweit mit doppelter DOP-Auszeichnung: sowohl als Tafelolive als auch für Natives Olivenöl Extra. Eine Sorte, deren einzigartiger Charakter nur hier seine volle Ausdruckskraft entfaltet.

Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand. Der Anbau ist biologisch. Das Wasser stammt aus unserem eigenen Brunnen – eine wertvolle Ressource, die nicht nur unsere Olivenhaine versorgt, sondern auch eine Arbeitsweise ermöglicht, die der Natur ihre Zeit lässt.

Im Duft von Gioia Olive vereinen sich der salzige Meereswind, frisch geschnittenes Gras am Morgen und die von der sizilianischen Oktobersonne erwärmten Steine.

Das Valle del Belice lässt sich nicht beschreiben – man muss es erleben und genießen.





37°38'N · 12°44'E

CAMPOBELLO DI MAZARA · WESTSIZILIEN

01 AUTHENTIZITÄT

Jede Olive wird von Hand geerntet, direkt im Olivenhain sorgfältig ausgewählt und mit größtem Respekt für die Frucht verarbeitet. Abkürzungen gibt es in diesem Prozess nicht – nur präzise Handgriffe, die Ernte für Ernte mit derselben Sorgfalt ausgeführt werden.

02 EXZELLENZ

Nocellara del Belice, doppelte DOP, zertifizierter Bio-Anbau. Jedes Detail ist eine bewusste Entscheidung – nicht aus Gewohnheit, sondern aus Überzeugung. Saison für Saison.

03 TRADITION

Nicht als Erinnerung an die Vergangenheit, sondern als bewährte Arbeitsweise. Wir arbeiten heute mit derselben Sorgfalt wie früher – weil wahre Qualität Zeit, Geduld und den richtigen Moment braucht.

04 HERKUNFT

Das Valle del Belice ist weit mehr als eine Landschaft – es ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Produkte. Tuffsteinböden, mediterranes Licht und die Meereswinde Westsiziliens prägen den unverwechselbaren Charakter unseres Nativen Olivenöls Extra.

A close-up photograph of an olive branch with green leaves and small, dark olives, serving as the background for the slide.

02

**WER WIR SIND,
UNSERE
HERKUNFT**

Es gibt ein Licht, das nur hier existiert. Es steigt über dem Mittelmeer auf, spiegelt sich im hellen Tuffstein Westsiziliens und ruht zwischen den Blättern der Olivenbäume, als hätte es genau diesen Ort gesucht.

Das Valle del Belice ist weit mehr als eine eindrucksvolle Landschaft. Es ist ein lebendiges Zusammenspiel aus Erde, Wind, Wasser und Stein – geprägt über Jahrtausende, um außergewöhnliche Qualität hervorzubringen.

Die Tuffsteinböden speichern die Wärme des Tages und geben sie in den kühlen Nachtstunden langsam wieder ab. Der salzige Wind aus dem Mittelmeer trägt feine maritime Nuancen in die Olivenhaine, die sich später im Duft und Charakter unseres Olivenöls wiederfinden. Das goldene Licht des Oktobers kündigt jedes Jahr den Beginn der Ernte an – mit einer Präzision, die keine Uhr ersetzen kann.

In genau dieser einzigartigen Landschaft hat Nocellara del Belice ihren unverwechselbaren Charakter entwickelt. Dieselbe Sorte würde an keinem anderen Ort dieselbe Ausdruckskraft entfalten. Hier entsteht die weltweit einzige Olivensorte mit doppelter DOP-Auszeichnung – ein außergewöhnliches Zusammenspiel von Natur, Herkunft und handwerklicher Sorgfalt, das sich in jedem einzelnen Tropfen widerspiegelt.

Das Valle del Belice lässt sich nicht erklären – man muss es erleben und genießen.



NOCELLARA DEL BELICE

Nocellara del Belice ist die einzige Olivensorte weltweit mit einer doppelten DOP-Auszeichnung – eine für Tafeloliven und eine für Natives Olivenöl Extra. Ihr charakteristisch grün-fruchtiges Aroma, ihre elegante Ausgewogenheit und ihre außergewöhnlich fleischige Textur machen sie zu einem einzigartigen Kulturgut Siziliens – einem Erbe, das wir mit größter Sorgfalt bewahren und Tag für Tag weiterführen.



Zwischen den Olivenhainen und dem Salz des Mittelmeers erzählt
jeder einzelne Tropfen von seiner Herkunft.



GEBIET

Nocellara del Belice

MONOKULTIVAR · BIOLOGISCHER ANBAU · DOP · HERKUNFT

DAS WESENTLICHE AUF EINEN BLICK

01 BOTANISCHE HERKUNFT

Die Nocellara del Belice ist im Valle del Belice in Westsizilien beheimatet. In der Region um Campobello di Mazara, Castelvetro und Partanna entfaltet sie seit Generationen ihren unverwechselbaren Charakter – geprägt von den besonderen Böden, dem mediterranen Licht und den salzhaltigen Winden dieser Landschaft.

02 EINZIGARTIGE DOP-ZERTIFIZIERUNG

Als einzige Olivensorte weltweit trägt die Nocellara del Belice zwei eigenständige DOP-Auszeichnungen: eine für die Tafelolive und eine für das daraus gewonnene Native Olivenöl Extra. Diese doppelte Anerkennung unterstreicht ihre außergewöhnliche Herkunft und ihre besondere Bedeutung für die Region.

03 SENSORISCHES PROFIL

Ein mittel bis intensiv fruchtiger Ausdruck mit feinen Noten von grüner Tomate, frisch geschnittenem Gras und Artischocke. Am Gaumen entfaltet sich eine elegante Bitternote, begleitet von einer klaren, anhaltenden Würze charakteristische Merkmale eines hohen natürlichen Polyphenolgehalts.

04 WERTVOLLE INHALTSSTOFFE

Reich an Polyphenolen und natürlichen Antioxidantien. Der hohe Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren, insbesondere Ölsäure, sowie Vitamin E macht die Nocellara del Belice zu einem besonders wertvollen Bestandteil einer bewussten Ernährung. Ihre natürlichen Inhaltsstoffe werden mit positiven Effekten auf den Cholesterinspiegel, den Blutzucker und den Schutz vor oxidativem Stress in Verbindung gebracht.

05 ERNTE & VERARBEITUNG

Die Oliven werden ausschließlich von Hand geerntet und innerhalb weniger Stunden nach der Lese schonend kalt extrahiert. Anschließend wird das Öl filtriert und in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur gelagert. Geschützt vor Licht und Sauerstoff, damit seine Aromen, seine Frische und seine wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich bewahrt bleiben.

06 DIE VERARBEITUNG UNSERER TAFELOLIVEN

Zwei Verfahren. Eine Exzellenz.

Die Nocellara del Belice wird bei Gioia Olive nach zwei unterschiedlichen Verfahren verarbeitet – beide tief mit der Olivenkultur unserer Region verbunden. Bei der traditionellen Verarbeitung werden sorgfältig ausgewählte Oliven zunächst in Wasser eingelegt, um ihre natürliche Bitterkeit schrittweise zu reduzieren. Anschließend reifen sie mehrere Monate in Salzlake und entwickeln dabei langsam ihre ausgewogene Textur und aromatische Tiefe. Zeit wird so zu einem wesentlichen Bestandteil ihrer Qualität.

Beim Castelvetro-Verfahren werden die grünen Oliven hingegen für einige Stunden in einer kontrollierten alkalischen Lösung behandelt, üblicherweise mit einer Konzentration von 2–3 %, abhängig von Größe und Reifegrad. Anschließend wird Salz bis zu einer Konzentration von etwa 6–7 % hinzugefügt. Dieses Verfahren unterstreicht die charakteristisch fleischige Konsistenz, die leuchtend grüne Farbe und den besonders milden Geschmack der Nocellara. Zwei Verarbeitungsweisen, zwei Ausdrucksformen derselben außergewöhnlichen Olivensorte. Eine Philosophie: die Identität der Nocellara del Belice mit Erfahrung, Präzision und höchstem Respekt vor dem Rohstoff zu bewahren.



A close-up photograph of an olive branch with dark green, elongated leaves and clusters of small, developing olives. The image is dark and moody, with a soft focus on the background.

03

**UNSERE
KOLLEKTION**



Nicht jede Ernte wird außergewöhnlich.
Doch jede außergewöhnliche Ernte beginnt
mit derselben Hingabe zur Natur.

250ml/500ml



PRODUKT 01

Nocellara del Belice DOP

MONOKULTIVAR · BIOLOGISCHER ANBAU · KALT EXTRAHIERT

Farbe

Leuchtendes Goldgrün mit feinen bernsteinfarbenen Reflexen.

Duft

Intensiv grün-fruchtig mit eleganten Noten von frischem Gras und Mandel.

Geschmack

Ausdrucksstark und harmonisch zugleich – mit einer fein ausbalancierten Bitternote, angenehmer Würze und einem langanhaltenden Finale.



Freie Fettsäure: < 0,18 % · Gesamtpolyphenole: > 450 mg/kg · Kalt extrahiert · Limitierte Produktion

Wahre Exzellenz entsteht nicht im Augenblick der Ernte.

250ml/500ml



PRODUKT 02

Nocellara del Belice BIO

MONOKULTIVAR · BIOLOGISCHER ANBAU · KALT EXTRAHIERT

Die Kunst außergewöhnlicher Qualität beginnt lange vor der Ernte.

Jeder Olivenbaum wird das ganze Jahr über mit Hingabe gepflegt und ausschließlich nach den Prinzipien des biologischen Anbaus kultiviert. Erst wenn die Früchte ihren idealen Reifegrad erreicht haben, werden sie von Hand geerntet und innerhalb weniger Stunden schonend kalt extrahiert. So entsteht ein Natives Olivenöl Extra, das die unverwechselbare Persönlichkeit der Nocellara del Belice in ihrer reinsten Form bewahrt.

Duft

Elegant und lebendig mit feinen Nuancen von grüner Tomate, Artischocke, frischen Kräutern und einem Hauch grüner Mandel.

Geschmack

Vollmundig, klar und von außergewöhnlicher Tiefe. Fruchttige Frische verbindet sich mit einer feinen Bitternote und einer angenehm anhaltenden Würze zu einem harmonischen und charaktervollen Finale.



Ein Olivenöl für Menschen, die wahre Exklusivität nicht in der Menge finden, sondern im Ursprung, in der Sorgfalt und in der Authentizität.



Der Augenblick, in dem Qualität Form annimmt.

250ml



PRODUKT 03

Gioia Olive - Knoblauch

MONOKULTIVAR · KALT EXTRAHIERT

Natives Olivenöl Extra mit Knoblaucharoma und Mediterrane Eleganz in ihrer ausdrucksstärksten Form. Die feine Intensität des Knoblauchs verschmilzt mit der Frische unseres Nativen Olivenöls Extra zu einer Komposition von außergewöhnlicher Harmonie. Kraftvoll im Charakter, präzise in der Balance und geschaffen für Menschen, die authentische Aromen schätzen.

Duft	Feinwürzig mit einer eleganten Knoblauchnote und frischen grünen Akzenten.
Geschmack	Vollmundig und charaktervoll. Die aromatische Tiefe des Knoblauchs begleitet die natürliche Fruchtigkeit des Olivenöls ohne sie zu überlagern – für ein ausgewogenes und lang anhaltendes Geschmackserlebnis.



Ein Hauch genügt, um aus einem Gericht etwas Besonderes zu machen.



Jeder Tropfen trägt seine Geschichte in sich.



PRODUKT 04

Gioia Olive - Chili

MONOKULTIVAR · KALT EXTRAHIERT

Natives Olivenöl Extra mit Chiliaroma Ausdrucksstark und Elegant. Unverwechselbar. Die feine Schärfe des Chilis verbindet sich mit der natürlichen Fruchtigkeit unseres Nativen Olivenöls Extra zu einer Komposition voller Charakter. Kraftvoll, ausgewogen und mit einer Eleganz, die den Geschmack begleitet, ohne ihn zu dominieren.

Duft	Frisch und lebendig mit einer feinen Chilinote und mediterranen Nuancen.
Geschmack	Harmonisch, intensiv und von angenehmer Wärme. Die ausgewogene Schärfe entfaltet sich sanft und verleiht jedem Gericht eine elegante Tiefe.



Für alle, die Charakter nicht in der Schärfe suchen, sondern in ihrer Balance.



Wo Reinheit sichtbar wird.

250ml



PRODUKT 05

Gioia Olive - Rosmarin

MONOKULTIVAR · KALT EXTRAHIERT

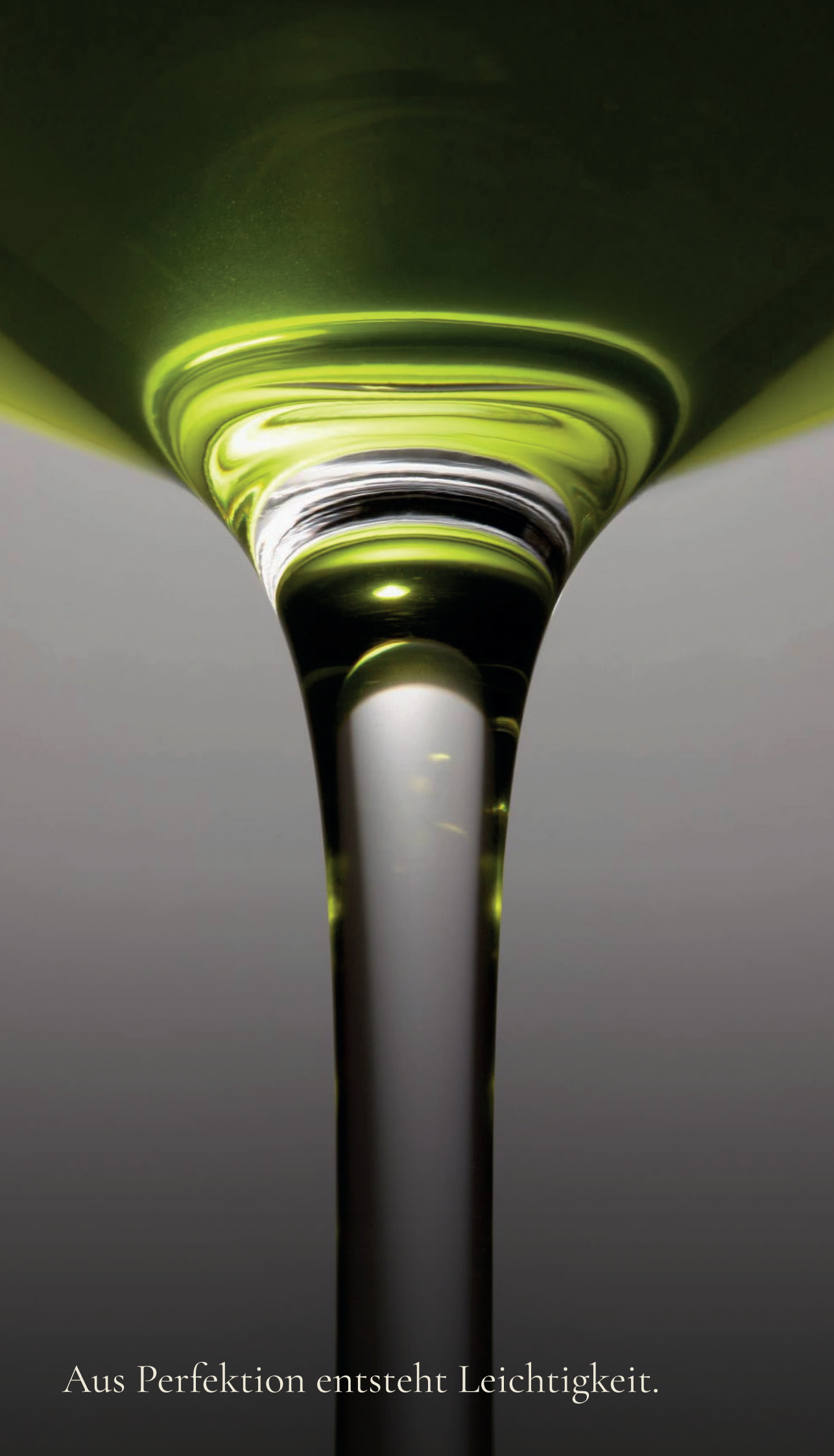
Die Eleganz mediterraner Kräuter, eingefangen in ihrer reinsten Form. Die feinen Aromen des Rosmarins verbinden sich mit der natürlichen Fruchtigkeit unseres Nativen Olivenöls Extra zu einer außergewöhnlich harmonischen Komposition. Frisch, ausgewogen und von zeitloser Eleganz – inspiriert von der mediterranen Landschaft Siziliens.

Duft Frische Rosmarinnoten, begleitet von dezenten Kräuternaromen und einer lebendigen, grünen Frische.

Geschmack Sanft, aromatisch und ausdrucksstark. Der charakteristische Rosmarin entfaltet sich in perfekter Balance mit dem Olivenöl und verleiht jedem Gericht eine elegante mediterrane Note.



Ein Ausdruck mediterraner Lebensart – authentisch, fein und unverwechselbar.



Aus Perfektion entsteht Leichtigkeit.

250ml



PRODUKT 06

Gioia Olive - Zitrone

MONOKULTIVAR · KALT EXTRAHIERT

Natives Olivenöl Extra mit Zitronenaroma. Die Frische Siziliens – vollendet in einer außergewöhnlichen Komposition. Wenn die ersten Sonnenstrahlen auf die Zitronenhaine treffen und ihr Duft die mediterrane Luft erfüllt, entsteht jene Leichtigkeit, die Sizilien so unverwechselbar macht. Genau dieses Gefühl bewahrt diese außergewöhnliche Komposition – klar, lebendig und von zeitloser Eleganz.

Duft

Feine Zitrusnoten verbinden sich mit der natürlichen Fruchtigkeit des Olivenöls zu einem frischen, eleganten Bouquet.

Geschmack

Lebendig, harmonisch und außergewöhnlich fein. Die Frische sonnengereifter Zitronen verleiht dem Olivenöl eine elegante Leichtigkeit und einen ausdrucksstarken, lang anhaltenden Charakter.



Ein Hauch Sizilien – eingefangen für Menschen, die das Außergewöhnliche lieben.



Wo Genuss zur Handschrift wird.

180 gr



PRODUKT 07

Gioia Olive - Pâté aus grünen oliven

DIE ESSENZ DER NOCELLARA DEL BELICE · NEU INTERPRETIERT

Aus sorgfältig ausgewählten grünen Nocellara del Belice Oliven entsteht ein Pâté von außergewöhnlicher Finesse. Seine samtige Textur und der intensive, natürliche Geschmack spiegeln die Reinheit der Frucht und die Qualität ihrer Herkunft wider.

Duft

Frisch und elegant mit feinen mediterranen Kräuternoten und dem charakteristischen Aroma grüner Oliven.

Geschmack

Cremig, harmonisch und ausdrucksstark. Die natürliche Fruchtigkeit der Oliven entfaltet sich mit feiner Würze und einem lang anhaltenden, ausgewogenen Finale.



Eine Delikatesse für Menschen, die außergewöhnliche Qualität und authentischen Geschmack zu schätzen wissen.



Wo alles seinen Ursprung findet

180 gr



PRODUKT 08

Gioia Olive - Pâté aus schwarzen oliven

NATÜRLICHE ZUTATEN · OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE

Wenn Oliven die Zeit erhalten, die sie verdienen, entfalten sie eine außergewöhnliche Intensität. Aus dieser natürlichen Reife entsteht ein Pâté mit unverwechselbarer Persönlichkeit – kraftvoll, elegant und von beeindruckender Tiefe.

Duft

Ausdrucksstarke Aromen reifer Oliven, begleitet von feinen mediterranen Kräutern.

Geschmack

Samtig, intensiv und außergewöhnlich ausgewogen. Eine elegante Komposition mit lang anhaltendem Charakter und bemerkenswerter Finesse.



Für Menschen, die das Besondere nicht suchen · Sondern erkennen.



Wo Geschmack zu Erinnerung wird.

180 gr



PRODUKT 09

Gioia Olive · Getrocknete tomaten

NATÜRLICH SONNENGETROCKNET · TRADITIONELLE REZEPTUR · OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE

Unter der warmen Sonne Siziliens entfalten sorgfältig ausgewählte Tomaten ihre außergewöhnliche Aromatik. Veredelt mit Nativem Olivenöl Extra und einer fein abgestimmten Auswahl mediterraner Kräuter entsteht eine Delikatesse von beeindruckender Tiefe – intensiv, elegant und unverwechselbar.

Duft

Reife Tomaten, begleitet von feinen Kräuternoten und einer dezenten mediterranen Würze.

Geschmack

Vollmundig, aromatisch und harmonisch. Die natürliche Süße sonnengereifter Tomaten verbindet sich mit einer eleganten Würze zu einem ausdrucksstarken und lang anhaltenden Finale.



Ein Genuss, der die Seele Siziliens in sich trägt.



Die Vollkommenheit ihres Ursprungs.

180gr/5kg



PRODUKT 10

Ganze grüne Nocellara del Belice leicht süßlich

GRÜNE TAFELOLIVEN · MONOKULTIVAR · DIE KÖNIGIN UNTER DEN TAFELOLIVEN.

Nur wenige Olivensorten vereinen Eleganz, Größe und Charakter auf so außergewöhnliche Weise wie die Nocellara del Belice. Von Hand geerntet und mit größter Sorgfalt verarbeitet, bewahrt sie ihre natürliche Frische, ihre feste Textur und ihren unverwechselbaren Geschmack.

Duft

Frisch und feinfruchtig, begleitet von zarten Noten grüner Mandel und mediterraner Kräuter.

Geschmack

Fleischig, saftig und außergewöhnlich ausgewogen. Eine feine Fruchtigkeit verbindet sich mit einer eleganten Milde und einem klaren, harmonischen Finale.



Eine Delikatesse, deren Charakter bereits mit dem ersten Bissen begeistert.



Die schönste Form mediterranen Genusses.

180gr/4.5kg



PRODUKT 11

Entkernte grüne Nocellara del Belice leicht süßlich

MONOKULTIVAR · MEDITERRANE ELEGANZ IN IHRER REINSTEN FORM

Ausgewählte Nocellara del Belice Oliven werden mit größter Sorgfalt entkernt, ohne ihre außergewöhnliche Textur und ihren unverwechselbaren Charakter zu verändern. So entsteht eine Delikatesse, die die ganze Ausdruckskraft dieser einzigartigen Olivensorte bewahrt – klar, authentisch und von zeitloser Eleganz.

Duft

Feinfruchtig und frisch, mit dezenten Noten grüner Mandel und mediterraner Kräuter.

Geschmack

Saftig, fleischig und außergewöhnlich harmonisch. Die elegante Milde und die natürliche Fruchtigkeit entfalten sich in einem langen, ausgewogenen Finale.



Für Menschen, die das Besondere im Wesentlichen erkennen.



Die Vollendung einer außergewöhnlichen Frucht.

180gr/4.5kg



PRODUKT 12

Entkernte grüne Nocellara del Belice salzlake

MONOKULTIVAR · BIO

Die gleiche außergewöhnliche Olive – jetzt ohne Stein.

Die entsteinte Nocellara del Belice bewahrt ihre feste, fleischige Textur und ihren unverwechselbaren Charakter. Durch die schonende Entsteinung und die natürliche Salzlake bleiben Frische, Konsistenz und die volle Ausdruckskraft dieser außergewöhnlichen Olivensorte erhalten. Vielseitig verwendbar und ideal für Antipasti, mediterrane Salate sowie anspruchsvolle kulinarische Kreationen.

Duft	Feinfruchtig und frisch, mit dezenten Noten grüner Mandel und mediterraner Kräuter.
Geschmack	Mild, harmonisch und angenehm würzig. Die saftige, fleischige Textur entfaltet sich in einem langen, ausgewogenen Finale.



Für Menschen, die das Besondere im Wesentlichen erkennen.



Außergewöhnlich. Von Natur aus.

180gr/5kg



PRODUKT 13

Ganze grüne Nocellara del Belice in salzlake

EXKLUSIV AUS DER NOCELLARA DEL BELICE · NATÜRLICHE FERMENTATION

Sorgfältig von Hand geerntet und traditionell in einer natürlichen Salzlake fermentiert, entfalten diese Oliven ihren unverfälschten Charakter. Zeit, Geduld und handwerkliche Sorgfalt verleihen ihnen eine außergewöhnliche Tiefe und bewahren ihre ursprüngliche Ausdruckskraft.

Duft

Frisch, klar und elegant, mit feinen mineralischen Nuancen und einer dezenten mediterranen Kräuteraromatik.

Geschmack

Kräftig, vielschichtig und authentisch. Eine ausgewogene Salzigkeit verbindet sich mit einer feinen, charakteristischen Bitternote und mündet in ein langes, harmonisches Finale.



Ein Genuss für Kenner, die Ursprünglichkeit und echte Handwerkskunst zu schätzen wissen.

AUS DEN WEINBERGEN SIZILIENS





Die Eleganz Siziliens. In jedem Glas.



750ml

PRODUKT 13

Catarratto Salaparuta

DOC · BIOLOGISCH

Der Catarratto gehört zu den bedeutendsten Rebsorten Siziliens und entfaltet auf den mineralreichen Böden des Belice seine ganze Ausdruckskraft. Sorgfältig kultiviert und mit Respekt für Natur und Herkunft vinifiziert, entsteht ein Weißwein von bemerkenswerter Eleganz. Zitrische Frische, reife weiße Früchte und feine kräuterige Nuancen verbinden sich zu einem klaren, ausdrucksstarken Profil mit langem Nachhall.

Farbe	Helles Strohgelb mit sanft schimmernden goldenen Reflexen und kristallklarer Brillanz.
Duft	Ein feines Bouquet aus frischen Zitrusfrüchten, reifem Pfirsich und zarten floralen Akzenten.
Geschmack	Klar und lebendig, mit feiner Würze, mineralischer Spannung und einem langen, von weißen Früchten getragenen Finale.





Zwischen den Reben beginnt die Reise
der Sinne.

750ml



PRODUKT 14

Asclepio Chardonnay

IGP · REBSORTENREIN · ZERTIFIZIERTER BIOLOGISCHER ANBAU

Ein Chardonnay von außergewöhnlicher Raffinesse. Unter der Sonne Westsiziliens entfalten die Trauben eine elegante Aromatik und eine beeindruckende Tiefe. Mit großer Sorgfalt vinifiziert, vereint dieser Wein internationale Klasse mit der unverwechselbaren Handschrift seines Terroirs. Ausdrucksstark, harmonisch und von zeitloser Eleganz.

Farbe

Helles Goldgelb mit feinen, schimmernden Reflexen.

Duft

Weißer Blüten, reife exotische Früchte und dezente Vanillenoten verschmelzen zu einem vielschichtigen Aromenspiel.

Geschmack

Seidig und ausgewogen. Eine feine Cremigkeit trifft auf lebendige Frische und mineralische Präzision, getragen von einem langen, eleganten Finale.



Uve Chardonnay 100% · 13 % Vol. · Zertifizierter biologischer Anbau



Mit jedem eingeschenkten Glas beginnt ein Augenblick, der den Charakter Siziliens auf elegante Weise zum Leben erweckt.

750ml



PRODUKT 15
Grillo Dionisio
DOC

Der Grillo zählt zu den charaktervollsten Rebsorten Siziliens und bringt die Essenz seiner Herkunft mit außergewöhnlicher Finesse zum Ausdruck. Auf den sonnenverwöhnten Weinbergen der südwestlichen Insel, geprägt von mineralreichen Böden und der Nähe zum Mittelmeer, entsteht ein Weißwein von bemerkenswerter Eleganz. Mit größter Sorgfalt vinifiziert, vereint er Frische, Präzision und Harmonie zu einem unverwechselbaren Genusserlebnis, das die Handschrift Siziliens in jedem Glas widerspiegelt.

Farbe	Leuchtendes Strohgelb mit feinen grünlich-goldenen Reflexen und brillanter Klarheit.
Duft	Ein vielschichtiges Aromenspiel aus weißen Blüten, sonnengereiften Zitrusfrüchten, mediterranen Kräutern und einer dezent mineralischen Nuance.
Geschmack	Trocken, präzise und außergewöhnlich ausgewogen. Seine lebendige Frische, die elegante Mineralität und der lange Nachhall mit feinen Mandelnoten verleihen ihm Tiefe, Raffinesse und einen bleibenden Eindruck.



Jeder Wein beginnt lange, bevor er das Glas erreicht.

750ml



PRODUKT 16

Viognier

DOC · BIOLOGISCH

Der Viognier entfaltet auf den sonnenverwöhnten Weinbergen Südwestsiziliens eine außergewöhnliche Ausdruckskraft. Das mediterrane Klima, mineralreiche Böden und eine sorgfältige Vinifikation verleihen ihm Tiefe, Finesse und eine bemerkenswerte aromatische Komplexität. Ein eleganter Weißwein, der internationale Rebsortenkultur mit der unverwechselbaren Seele Siziliens verbindet und jeden Schluck zu einem besonderen Genusserlebnis werden lässt.

Farbe

Brillantes Goldgelb mit warmen bernsteinfarbenen Reflexen.

Duft

Verführerische Aromen von reifem Pfirsich, Aprikose und Akazienblüten, begleitet von tropischen Fruchtnoten und einem Hauch edler Gewürze.

Geschmack

Vollmundig und harmonisch, mit seidiger Textur, feiner Fruchtfülle und einem lang anhaltenden, eleganten Finale von außergewöhnlicher Raffiness



Uve Viognier 100% · 13 % Vol. · Zertifizierter biologischer Anbau



Wahre Qualität erkennt man nicht auf den ersten Blick – sondern im ersten Genuss.

750ml



PRODUKT 17

Perricone

IGP

Der Perricone zählt zu den ursprünglichsten roten Rebsorten Siziliens und verkörpert Charakter, Tiefe und Authentizität. Auf den sonnenverwöhnten Böden der südwestlichen Insel entwickelt er eine außergewöhnliche Ausdruckskraft, geprägt vom mediterranen Klima und einer sorgfältigen Vinifikation. Das Ergebnis ist ein Rotwein von markanter Eleganz, dessen Persönlichkeit sich mit jeder Nuance entfaltet und lange in Erinnerung bleibt.

Farbe

Intensives Rubinrot mit lebendigen violetten Reflexen.

Duft

Ein ausdrucksstarkes Aromenspiel aus reifen roten Beeren, feinen Gewürznoten und eleganten floralen Nuancen.

Geschmack

Kraftvoll und zugleich harmonisch. Feinkörnige Tannine, eine ausgewogene Fruchtstruktur und ein lang anhaltendes, elegantes Finale verleihen diesem Wein Tiefe und unverwechselbare Raffinesse.



Uve Perricone 100% · 13 % Vol



Bevor ein großer Wein entsteht, schreibt
die Natur das erste Kapitel.

750ml



PRODUKT 18

Nero d'Avola "Eracle"

DOC · BIOLOGISCH

Der Nero d'Avola „Eracle“ verkörpert die kraftvolle Seele Siziliens in ihrer elegantesten Form. Auf den sonnenverwöhnten Böden der südwestlichen Insel entfaltet diese bedeutende Rebsorte eine außergewöhnliche Tiefe und Ausdruckskraft. Mit größter Sorgfalt biologisch kultiviert und vinifiziert, entsteht ein Rotwein von beeindruckender Struktur, vollendeter Harmonie und unverwechselbarem Charakter – geschaffen für besondere Genussmomente.

Farbe

Tiefes Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen und außergewöhnlicher Brillanz.

Duft

Komplexe Aromen von reifen Kirschen, dunklen Waldbeeren und Pflaumen, veredelt durch feine Gewürznoten und elegante Anklänge mediterraner Kräuter.

Geschmack

Vollmundig, kraftvoll und zugleich außergewöhnlich ausgewogen. Samtige Tannine, eine elegante Struktur und ein lang anhaltendes Finale verleihen diesem Wein Tiefe, Raffinesse und bleibenden Charakter.



Uve Nero d'Avola 100% · 13 % Vol. · Zertifizierter biologischer Anbau



Manche Ausblicke vergisst man nie. Manche Weine ebenso wenig.

750ml



PRODUKT 19

Syrah

IGP

Der Syrah entfaltet auf den sonnenverwöhnten Weinbergen Südwestsiziliens eine beeindruckende Ausdruckskraft. Das mediterrane Klima und die mineralreichen Böden verleihen ihm Tiefe, Eleganz und eine außergewöhnliche aromatische Komplexität. Mit großer Sorgfalt vinifiziert, entsteht ein Rotwein von markanter Persönlichkeit – kraftvoll, vielschichtig und zugleich bemerkenswert ausgewogen.

Farbe

Tiefes Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen.

Duft

Intensive Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und reifen Waldfrüchten, begleitet von feinen Gewürznoten, schwarzem Pfeffer und einem Hauch edler Kräuter.

Geschmack

Vollmundig und ausdrucksstark, mit seidigen Tanninen, eleganter Würze und einem langen, harmonischen Finale, das Kraft und Finesse auf außergewöhnliche Weise vereint.



Uve Syrah 100% · 13 % Vol



Bevor ein Wein Charakter zeigt, erzählt die Natur seine Geschichte.



PRODUKT 20

Nero d'Avola Barricato

DOC

Der Nero d'Avola Barricato vereint die Kraft der bedeutendsten roten Rebsorte Siziliens mit der Eleganz einer behutsamen Reifung im Holz. Unter der Sonne Südwestsiziliens entwickelt er eine außergewöhnliche Tiefe und Ausdruckskraft, geprägt von Geduld, handwerklicher Sorgfalt und dem Charakter seines Terroirs. Das Ergebnis ist ein Rotwein von beeindruckender Persönlichkeit – kraftvoll, vielschichtig und von zeitloser Eleganz.

Farbe	Tiefes Rubinrot mit edlen granatroten Reflexen.
Duft	Ein vielschichtiges Bouquet aus reifen Schwarzkirschen, dunklen Waldbeeren, feinen Gewürzen und eleganten Nuancen edler Holzreife.
Geschmack	Tiefgründig und kraftvoll, zugleich von bemerkenswerter Eleganz. Samtige Tannine, fein eingebundene Röstaromen und eine außergewöhnliche Länge verleihen diesem Wein einen bleibenden Eindruck.



Uve Nero d'Avola 100% · 13 % Vol



Jede Rebsorte erzählt ihre eigene Geschichte. Große Weine entstehen dort, wo Herkunft und Charakter eins werden.

Instagram Facebook LinkedIn



750ml



PRODUKT 21

Zibibbo Secco

IGP

Der Zibibbo Secco offenbart eine elegante und überraschende Seite dieser traditionsreichen Rebsorte. Trocken ausgebaut, vereint er mediterrane Frische mit außergewöhnlicher Ausdruckskraft. Florale Nuancen, feine Zitrusnoten und reife weiße Früchte verleihen ihm eine unverwechselbare Persönlichkeit und machen ihn zu einem Weißwein von besonderer Finesse.

Farbe

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Duft

Intensives Bouquet mit Orangenblüten, weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und feinen Muskatnoten.

Geschmack

Frisch, harmonisch und elegant, mit lebendiger Frische, feiner Mineralität und einem langen, ausgewogenen Nachhall.



Uve Zibibbo 100% · 12,5% Vol



Große Weine entstehen nicht in Eile – sondern in den Händen derer, die ihre Zeit der Natur widmen.

750ml



PRODUKT 22

Passum - Vino di vendemmia tardiva

Für den Passum wird der Natur bewusst mehr Zeit gegeben. Nur ausgewählte Trauben verbleiben bis zur späten Lese am Rebstock und werden anschließend schonend getrocknet, damit sich ihre Aromen auf natürliche Weise verdichten. So entsteht ein Wein von außergewöhnlicher Intensität, dessen Tiefe, Finesse und Harmonie jeden Moment zu etwas Besonderem machen. Eine Rarität, die die Wärme der sizilianischen Sonne und die Geduld des Winzers in jedem Tropfen widerspiegelt.

Farbe

Leuchtendes Gold mit warmen bernsteinfarbenen Reflexen.

Duft

Ein ausdrucksstarkes Bouquet von reifen Aprikosen, gelbem Pfirsich, Akazienhonig und kandierten Zitrusfrüchten, fein begleitet von zarten floralen Nuancen.

Geschmack

Vollmundig, seidig und außergewöhnlich vielschichtig. Die natürliche Süße verbindet sich mit einer lebendigen Frische zu einem harmonischen Genuss, der mit beeindruckender Tiefe und anhaltender Präsenz begeistert.



Uve Zibibbo 100% · 13 % Vol

IHR KONKAKT ZU GIOIA



Was uns auszeichnet, ist die Sorgfalt,
mit der wir Qualität schaffen.



Azienda Agricola Gioia Patrizio
Via Mare, 35 - 91021 Campobello di Mazara (TP)
P.IVA 02795720818

KONKAKT

gioiaolive.com
info@gioiaolive.com
B2B Sales Manager
Silvana: +49 1573 4317377
Amministratore Unico
Patrizio: +39 3760025547



gioia_olive



Wir freuen uns darauf, Ihre Vision mit der Welt von Gioia zu verbinden.



Hinter Gioia steht eine Familie, die Qualität nicht dem Zufall überlässt. Mit Respekt vor der Natur, handwerklicher Sorgfalt und höchsten Ansprüchen vereinen wir eine Auswahl besonderer Spezialitäten, hinter der wir mit voller Überzeugung stehen.
Denn wahre Partnerschaften entstehen dort, wo Herkunft, Vertrauen und kompromisslose Qualität zusammenfinden.