



FRATELLI
PINNA

Il gusto che unisce.

**SCHEDE TECNICHE
2026**



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



DENOCCIOLATO DI BOSANA

ORIGINE

Uliveti di proprietà località Maccia d'Agliastru (SS).

RACCOLTA

Selezione manuale delle olive nel periodo ottobre.

CULTIVAR

100% Bosana.

LAVORAZIONE

Lavaggio e selezione ulteriore delle olive che vengono poi denocciolate e avviate ad una spremitura delicata a ciclo continuo entro poche ore dalla raccolta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'olio denocciolato ha un'acidità più bassa ed un contenuto di polifenoli quasi doppio rispetto ad un olio tradizionale franto col nocciolo. Dal colore giallo oro tenue e limpido; si presenta con profumi altrettanto tenui e delicati di oliva con note di frutta bianca che rimandano alla banana e alla mela. Armonico ed equilibrato al gusto, pur con sensazioni fruttate assai decise e marcate, oltre che persistenti e nette anche in chiusura, si evidenzia per eleganza e finezza. La sensazione di amaro e piccante, decisa ed equilibrata, unita alla buona fluidità, lo rendono amabile al palato. Indicato per antipasti e primi piatti di mare; ottimo su legumi, verdure, arrosti e grigliate di carne.

FORMATI - QUANTITÀ

Luxury 100 ml - 16 pezzi per cartone - 200 cartoni per pallet
Luxury 500 ml - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Luxury 250 ml - 20 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Bottiglia dorica 250 ml - 6 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Lattina mignon 100 ml - 20 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Bag in box 3 L - 4 pezzi per cartone - 50 cartoni per pallet
Bag in box 5 L - 1 pezzo per cartone 100 cartoni per pallet

FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE.

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



ANTICHI ULIVETI

ORIGINE

Uliveti di proprietà località Maccia d'Agliastru (SS).

RACCOLTA

Raccolta con metodi meccanici nel periodo novembre.

CULTIVAR

100% Bosana.

LAVORAZIONE

Lavaggio e selezione delle olive che vengono avviate ad una spremitura delicata a ciclo continuo in due fasi entro poche ore dalla raccolta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo oro intenso dalle note verdi, al naso presenta eleganti e complesse note fruttate, con netti rimandi alla frutta esotica, alla mela e ai fiori mediterranei. Si percepisce morbido al palato, ha buona fluidità, con amaro e piccante in buona evidenza ma mai disarmonici. Ben si adatta a pietanze anche delicate. Ideale a crudo con minestre di verdure, pesci e carni grigliate.

FORMATI - QUANTITÀ

Luxury 100 ml - 16 pezzi per cartone - 200 cartoni per pallet
Luxury 500 ml - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Luxury 250 ml - 20 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Bottiglia dorica 500 ml - 6 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Lattina 250 ml - 20 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Lattina mignon 100 ml - 20 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Bag in box 3 L - 4 pezzi per cartone - 50 cartoni per pallet
Bag in box 5 L - 1 pezzo per cartone 100 cartoni per pallet

 PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO
CHE UTILIZZA FONTI ENERGETICHE
ALTERNATIVE E SISTEMI DI RISPARMIO IDRICO.

FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE.

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



AGLIASTRU

ORIGINE

Uliveti di proprietà località Maccia d'Agliastru (SS).

RACCOLTA

Raccolta con mezzi meccanici nel periodo novembre - dicembre.

CULTIVAR

Bosana, altre cultivar della zona.

LAVORAZIONE

Lavaggio delle olive che vengono avviate ad una spremitura delicata a ciclo continuo entro poche ore dalla raccolta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo oro tenue alla vista e limpido; si presenta con profumi altrettanto tenui e delicati di oliva, con note di frutta bianca che rimandano alla banana e alla mela. Armonico ed equilibrato al gusto, pur con sensazioni fruttate assai decise e marcate si evidenzia per eleganza e finezza. Indicato per antipasti e piatti di mare; ottimo su legumi, carni e verdure.

FORMATI - QUANTITÀ

Luxury 100 ml - 16 pezzi per cartone - 200 cartoni per pallet
Luxury 500 ml - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Luxury 250 ml - 20 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Bottiglia dorica 500 ml - 6 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Latta 250 ml - 20 pezzi per cartone - 150 cartoni per pallet
Lattina mignon 100 ml - 20 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Bag in box 3 L - 4 pezzi per cartone - 50 cartoni per pallet
Bag in box 5 L - 1 pezzo per cartone - 100 cartoni per pallet



PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO
CHE UTILIZZA FONTI ENERGETICHE
ALTERNATIVE E SISTEMI DI RISPARMIO IDRICI.

FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE.

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: +39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it



SOTTOLI

I nostri sottoli vengono preparati a partire da materie prime selezionate, raccolte e lavorate a mano, impreziosite dal nostro olio extravergine di oliva Denocciolato.

Tutti i sottoli sono realizzati a partire da prodotti freschi lavorati nell'arco di poche ore dalla raccolta.

SOTTOLI



CREMA DI CARCIOFINI IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Carciofino spinoso sardo 80%, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana" 19%, aceto di vino, sale marino e pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 130 gr - 24 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Altri formati su ordinazione



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



VELLUTATA DI ASPARAGI IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Asparagi verdi freschi 80%, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana" 19%, aceto di vino, sale marino e pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 130 gr - 24 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Altri formati su ordinazione



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



CREMA DI OLIVE IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Crema di olive bosana 80%, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana" 19%, sale marino.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 130 gr - 24 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet
Altri formati su ordinazione



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



CREMA DI CARCIOFINI PICCANTE IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Carciofino spinoso sardo 80%, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana" 19%, peperoncino, aceto di vino, sale marino e pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 130 gr - 24 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Altri formati su ordinazione



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: +39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



PATE' CARCIOFI E BOTTARGA IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Carciofino spinoso sardo, bottarga di muggine (UOVA DI PESCE), olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana", acciughe, aceto di vino, sale marino e pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti misti.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 130 gr - 24 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Altri formati su ordinazione



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



PATE' CARDORO IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Carciofino spinoso sardo, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana", pomodori essiccati, acciughe, aceto di vino, sale marino e pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 130 gr - 24 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Altri formati su ordinazione



Il gusto che unisce.

PINNA

Il gusto che unisce.

FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



ASPARAGI VERDI IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Asparagi verdi freschi 80%, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana" 19%, aceto di vino rosso, sale e pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 240 gr - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Vasetto 600 gr - 6 pezzi per cartone - 50 cartoni per pallet



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI

POMODORINI SECCHI IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Pomodori ciliegina essiccati 75%, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana" 19%, acciughe e capperi 5%, sale marino e pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 240 gr - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Vasetto 600 gr - 6 pezzi per cartone - 50 cartoni per pallet



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



OLIVE BOSANA INTERE IN SALAMOIA

INGREDIENTI

Olive varietà Bosana sarda, acqua, sale marino, limone, foglie di alloro.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali. Non utilizzando conservanti chimici può formarsi, dopo qualche mese, una pellicola soprastante ed è quindi consigliabile lavare le olive con acqua naturale in un setaccio abbastanza largo ed eventualmente riponendole nuovamente nel vasetto con acqua e sale.

ABBINAMENTI

Antipasti misti.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 212 ml - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Contenitore 3,5 kg - 1 pezzi per cartone - 50 cartoni per pallet



FRATELLI

PINNA

Il gusto unisce.

FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio. Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



FAVETTE IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Favette sarde fresche, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana" 19%, aceto di vino bianco, sale, pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 240 gr - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Vasetto 600 gr - 6 pezzi per cartone - 50 cartoni per pallet



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



CARCIOFINI INTERI O SPICCHIATI IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Carciofino spinoso sardo fresco, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana" 19%, aceto di vino bianco, sale, pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Disponibili in due varianti, interi o spicchiati

Vasetto 240 gr - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Vasetto 600 gr - 6 pezzi per cartone - 50 cartoni per pallet



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: +39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



FUNGHI CARDONCELLO IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Funghi Cardoncello (*Pleurotus eryngii*) da spora selvatica, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana" 19%, aceto di vino rosso, sale e pepe.

CARATTERISTICHE

I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali.

ABBINAMENTI

Antipasti di terra e formaggi.

FORMATI - QUANTITÀ

Vasetto 240 gr - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Vasetto 600 gr - 6 pezzi per cartone - 50 cartoni per pallet



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



TONNO ROSSO DI CORSA IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Tonno rosso (*Thunnus Thynnus*) pescato con ami e palangari a Carloforte, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana", sale marino.

CARATTERISTICHE

Pescato con ami e palangari a Carloforte. Prodotto e lavorato interamente a mano.

FORMATI - QUANTITÀ

Lattina 160 gr - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Lattina 350 gr - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

SOTTOLI



VENTRESCA DI TONNO ROSSO IN OLIO EVO DENOCCIOLATO

INGREDIENTI

Ventresca di tonno rosso (*Thunnus Thynnus*) pescato con ami e palangari a Carloforte, olio extravergine d'oliva "Denocciolato di Bosana", sale marino.

CARATTERISTICHE

Pescato con ami e palangari a Carloforte. Prodotto e lavorato interamente a mano.

FORMATI - QUANTITÀ

Lattina 160 gr - 12 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet

Lattina 350 gr - 6 pezzi per cartone - 150 cartoni per pallet



FRATELLI PINNA. IL GUSTO CHE UNISCE

Da più di un secolo i nostri oli uniscono e valorizzano il gusto dei piatti più ricercati. Così come sono da sempre il simbolo del nostro legame familiare, di quello con la tradizione sarda e con il nostro territorio.

Oli extravergine di oliva che nascono dalle migliori olive raccolte e frante con i metodi più moderni e innovativi per conservare in esse tutto il sapore della Sardegna, rispettando l'ambiente e le risorse naturali.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it



ETICALIMENTA

La nostra azienda seleziona e propone i migliori prodotti alimentari della nostra tradizione, secondo un preciso disciplinare che predilige la qualità, l'etica e la sostenibilità delle produzioni. Lo facciamo attraverso il marchio Eticalimenta che garantisce la stessa qualità e artigianalità che contraddistinguono la nostra azienda da oltre un secolo.

ETICALIMENTA



PANE BISTOCCHU CLASSICO & INTEGRALE

INGREDIENTI

Farina integrale di grano tenero, fiore di grano duro di Sardegna, acqua di fonte, sale marino di Sardegna, lievito madre.

CARATTERISTICHE

Tipico pane della tradizione sarda e originario di Montresta ha la caratteristica di mantenere la sua croccantezza per lungo tempo. Adatto da mangiare tal quale o come base per stuzzicanti bruschette.

FORMATI - QUANTITÀ

Busta 250 gr - 14 pezzi per cartone - 20 cartoni per pallet



ETICALIMENTA, BUONO E GIUSTO.

La nostra azienda seleziona e propone i migliori prodotti alimentari della nostra tradizione, secondo un preciso disciplinare che predilige la qualità, l'etica e la sostenibilità delle produzioni. Lo facciamo attraverso il marchio Eticalimenta che garantisce la stessa qualità e artigianalità che contraddistinguono la nostra azienda da oltre un secolo.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it



PANE GUTTIAU

INGREDIENTI

Semolato rimacinato di grano duro, lievito di birra, acqua, olio di oliva (18%), sale.

CARATTERISTICHE

Leggero, croccante e sfizioso il pane guttiau è una soluzione alternativa al pane carasau da consumare durante i pasti o come snack salato ad accompagnare un aperitivo.

FORMATI - QUANTITÀ

Vaschetta 250 gr - 14 pezzi per cartone - 20 cartoni per pallet

Vaschetta 100 gr - 32 pezzi per cartone - 20 cartoni per pallet



ETICALIMENTA, BUONO E GIUSTO.

La nostra azienda seleziona e propone i migliori prodotti alimentari della nostra tradizione, secondo un preciso disciplinare che predilige la qualità, l'etica e la sostenibilità delle produzioni.

Lo facciamo attraverso il marchio Eticalimenta che garantisce la qualità e l'artigianalità della nostra azienda.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it



FREGULA TRADIZIONALE TRAFILATA AL BRONZO

INGREDIENTI

Semola di grano duro di Sardegna, acqua, sale.

CARATTERISTICHE

Una dei formati di pasta più caratteristici e diffusi in tutta la Sardegna, utilizzata di solito per preparare primi piatti a base di frutti di mare e crostacei.

FORMATI - QUANTITÀ

Busta 500 gr - 22 pezzi per cartone - 60 cartoni per pallet



ETICALMENTA, BUONO E GIUSTO.

La nostra azienda seleziona e propone i migliori prodotti alimentari della nostra tradizione, secondo un preciso disciplinare che predilige la qualità, l'etica e la sostenibilità delle produzioni.

Lo facciamo attraverso il marchio Eticalmenta che garantisce la qualità e l'artigianalità della nostra azienda



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it



MALLOREDDUS TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI

Semola di grano duro di Sardegna, acqua, sale.

CARATTERISTICHE

La pasta più famosa prodotta in Sardegna tipicamente utilizzata con condimenti ricchi e gustosi come il sugo con carne di maiale o di pecora.

FORMATI - QUANTITÀ

Busta 500 gr - 15 pezzi per cartone - 60 cartoni per pallet



ETICALIMENTA, BUONO E GIUSTO.

La nostra azienda seleziona e propone i migliori prodotti alimentari della nostra tradizione, secondo un preciso disciplinare che predilige la qualità, l'etica e la sostenibilità delle produzioni.

Lo facciamo attraverso il marchio Eticalimenta che garantisce la qualità e l'artigianalità della nostra azienda.



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it



VINI

Viviamo in una terra da sempre vocata per la coltivazione delle viti. Nel nostro territorio, ad Ittiri nel nord ovest della Sardegna, la tradizione enologica ha da sempre accompagnato la vita delle persone.
Dai nostri vigneti produciamo quattro vini.

VINI

AGALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



VITIGNO

100% Vermentino.

TIPOLOGIA

Vino bianco secco.

VIGNETI

Situati ad Ittiri, nord ovest Sardegna, età media di 20 anni I sestri di impianto sono di 2,5 m tra le file e di 1 m sulla fila. La forma di allevamento è a spalliera con potatura guyot, la quale impone il rinnovo annuale del capo a frutto. Il terreno è concimato ad anni alterni con concimi organici compostati e lavorato meccanicamente.

TERRENO

Prevalentemente calcareo.

VINIFICAZIONE

Uve vinificate con pressatura soffice, mosto refrigerato e pulito per decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

DESCRIZIONE

Questo Vermentino si distingue per il suo colore giallo paglierino netto e brillante, con sfumature verdognole. Al naso offre un bouquet lungo e fine, dominato da note di fiori bianchi, leggere sfumature ammandorlate e fruttate di pesca e mela verde. Al palato è fresco, ampio e vellutato, con una gradevole sapidità e un tocco agrumato. Il retrogusto è caratteristico e persistente. Perfetto da gustare come aperitivo o in abbinamento a piatti di mare, pesci delicati, frittiture, formaggi freschi, minestre e primi piatti leggeri.

DATI TECNICI

Residuo zuccherino: 3,6 g/l

Grado alcolico: 14,10% vol.

Acidità: 5,7 g/l

FORMATI - QUANTITÀ

Bottiglia 0,75 L - 6 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: +39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

VINI

TIANO CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VITIGNO

100% Cannonau.

TIPOLOGIA

Vino rosso secco.

VIGNETI

Situati ad Ittiri, nord ovest Sardegna, età media di 23 anni I sestri di impianto sono di 2,5 m tra le file e di 1 m sulla fila. La forma di allevamento è a spalliera con potatura guyot, la quale impone il rinnovo annuale del capo a frutto. Il terreno è concimato ad anni alterni con concimi organici compostati e lavorato meccanicamente.

TERRENO

Prevalentemente calcareo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve vendemmiate a maturazione inoltrata, vinificate in serbatoi d'acciaio, con macerazione per tre settimane a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Stabilizzazione e filtrazione all'imbottigliamento.

DESCRIZIONE

Di un intenso rosso rubino con riflessi granati, si distingue per il suo profilo aromatico ampio e complesso. Al naso emergono note di frutta rossa matura, marasca, frutti di bosco e rosa appassita, con accenni di macchia mediterranea. Al palato è corposo, vellutato e morbido, con tannini levigati che esaltano l'equilibrio tra profumi e sapori. Ideale in abbinamento a piatti di carne grigliata, pesci grassi e formaggi stagionati, offre un'esperienza gustativa raffinata e persistente.

DATI TECNICI

Residuo zuccherino: 1,6 g/l

Grado alcolico: 14,80% vol.

Acidità: 5,2 g/l

FORMATI - QUANTITÀ

Bottiglia 0,75 L - 6 pezzi per cartone - 100 cartoni per pallet



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: +39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

VINI

CARI' CAGNULARI Isola dei Nuraghi IGT



VARIETÀ D'UVA

100% Cagnulari

TIPOLOGIA

Vino Rosso

VIGNETI

Situati a Ittiri, nel nord-ovest della Sardegna, leggero declivio verso sud a quote variabili tra 200 e 300 m.s.l.m. Il sistema di allevamento è guyot, con sesto di impianto di 2,5 mt per 1. Le rese per ettaro mediamente si attestano sui 70 q.li. Non si utilizzano fertilizzanti chimici, ma solo organici compostati.

TERRENO

Prevalentemente calcareo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia avviene manualmente e la macerazione sulle bucce si protrae per circa 12 giorni, con continui rimontaggi. Dopo un primo affinamento in acciaio, passa in tonneau per circa 1 anno e altri 6-8 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

DESCRIZIONE

È un vino rosso tipico della Sardegna, che si presenta con un colore rubino brillante e sfumature violacee. Al naso, offre profumi intensi e raffinati di frutti rossi selvatici, come mora e lampone, accompagnati da note di confettura, delicate sfumature floreali e un accenno di spezie. Al palato è pieno e concentrato, con una trama tannica ben definita che si armonizza con la sua morbidezza, rendendolo particolarmente delicato. Perfetto per accompagnare una varietà di specialità isolate, in particolare dai primi piatti saporiti a carni in tegame e formaggi di media stagionatura.

DATI TECNICI

Zuccheri residui: 0,10 g/l

Contenuto alcolico: 14,5% vol.

Acidità: 4,9 g/l

FORMATI - QUANTITÀ

Bottiglia 0,75 L – 6 pezzi per cartone – 100 cartoni per pallet

Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: +39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it



VINI

CARI' Rose' CAGNULARI ROSATO

VARIETÀ D'UVA

100 % Cagnulari,

TIPOLOGIA

Vino Rosato secco

VIGNETI

Situati a Ittiri, nel nord-ovest della Sardegna, leggero declivio verso sud a quote variabili tra 200 e 300 m.s.l.m. Il sistema di allevamento è guyot, con sesto di impianto di 2,5 mt per 1. Le rese per ettaro mediamente si attestano sui 70 q.li. Non si utilizzano fertilizzanti chimici, ma solo organici compostati.

TERRENO

Prevalentemente calcareo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione e sottoposte a una pressatura soffice per preservarne freschezza ed eleganza aromatica. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.

DESCRIZIONE

Di un intenso rosa cerasuolo brillante, si distingue per il suo profilo aromatico elegante e coinvolgente. Al naso emergono note di frutti rossi freschi e delicati sentori floreali. Al palato è fresco, fruttato e piacevolmente speziato, con un finale lungo, armonioso e persistente. Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a piatti di pesce e alla cucina mediterranea. Servire a 10–12 °C.

DATI TECNICI

Zuccheri residui: 0,10 g/l

Contenuto alcolico: 13,82% vol.

Acidità: 5,1 g/l

FORMATI - QUANTITÀ

Bottiglia 0,75 L – 6 pezzi per cartone – 100 cartoni per pallet



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: +39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it

AMARO



AMARO FOZZAS

A BASE DI FOGLIE DI CARCIOFO E OLIVO

INGREDIENTI

Acqua, alcol, zucchero, foglie di ulivo e carciofo, infusi di erbe e piante aromatiche. Colorante: caramello.

TIPOLOGIA

Liquore.

SOSTANZE AROMATIZZANTI

Agrumi, erbe e piante amaricanti (olivo e carciofo)

DESCRIZIONE

Liquore dal colore ambrato e dal gusto amaro e leggermente agrumato. In bocca ha una densità medio-alta ed un finale molto intenso con il tipico retrogusto erbaceo.

Ideale dopo pasto come digestivo, liscio o con ghiaccio, o da provare all'interno di cocktail e long drinks per piacevoli aperitivi.

DATI TECNICI

Zuccheri: 20%

Grado alcolico: 28% vol.

VARIE

Bottiglia 0,50 L - TMC: 3 anni – 6 pezzi per cartone - 200 cartoni per pallet



Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale
07100 - Sassari

Uffici
Corso Vittorio
Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)

Recapiti
Tel: + 39 079441100
cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it



FRATELLI
PINNA

Il gusto che unisce.

*Frantoio, uliveti e laboratorio
Str. Vicinale Maccia d'Agliastru 21
Località Prato Comunale - 07100 Sassari*

*Uffici
Corso Vittorio Emanuele 259
07044 Ittiri (SS)*

*Recapiti
Tel: + 39 079441100 - cell: +39 3385242649
info@oliopinna.it - www.oliopinna.it*

