

Villa Vangile i Toscana var oprindeligt en jagthytte der blev grundlagt i 1500-tallet, og siden udbygget. Den har været ejet af bl.a. Medicislægten og Barlislægten. Begge familiers våbenskjold pryder stadig slottet. Der har været dyrket oliven i 300 år, og flere af oliventræerne er mere end 200 år gamle.

I 2002 omlagde de forrige ejere produktionen til 100 % økologisk drift, og olivenolien er præmieret talrige gange for den høje kvalitet. ICEA (Europæiske Institut for Certifikation for Etik og Miljø) garanterer den høje standard ved økologisk dyrkning og kontrollerer rutinemæssigt marker, oliven, presningen af olien og dens opbevaring.

Økologisk landbrug er grundlaget for sunde og naturlige produkter, som respekterer naturens rytme, og derved bevares miljøet for fremtidens generationer.

Denne kvalitetsolie fra Villa Vangile har en lav surhedsgrad og et højt indhold af monoumættede fedtsyrer, som er basis for en sund og rigtig diæt. Den er særdeles velegnet til både kolde og varme retter, og den tilfører en distinkt duft og smag af Middelhavet.

Der er fire varianter af oliventræer på Villa Vangiles olivenplantage, nemlig Frantoio, Leccino, Moraiolo og Pendiolo. Blandingen giver en bemærkelsesværdig afbalanceret og delikat, velduftende aromatisk olie. Den er let frugtagtig med en duft af mandel og et anstrøg af en pikant eftersmag.

I december 2020 købte aktieselskabet Mit Italienske Slot A/S villaen og olivenlunden og gav det navnet Villa Vangile.

De 212 aktionærer besluttede at fortsætte den økologiske olivenproduktion, samtidig med at de bruger villaen som feriested. Selve villaen og tilhørende bygninger er skånsomt restaureret og pryder landskabet, som de har gjort i 500 år.

Aktionærerne og deres familier deltager i vedligeholdelse af bygninger og olivenplantagen, men olivenproduktionen styres af forvalterparret, Charlotte og Matteo, som er assisteret af agronom, gartner og lokal arbejdskraft.

I slottets kælder er der moderne udstyr, så krav til korrekt koldpresning og tapning kan overholdes. En af årets store begivenheder på Villa Vangile er olivenhøsten og produktion af olivenolien. Oliven håndplukkes og bringes straks til slottets kælder, hvor de sorteres og koldpresses med det samme.

Dette er den optimale produktionsmåde, som leverer "Olio Extra Vergine di Oliva Biologico:"

