



I 3 FRATELLI SELECTION



## I 3 FRATELLI SELECTION

Il nome rende omaggio ai miei tre figli *Giovanni, Gregorio e Greta* ed è stato da tempo il mio sogno nel cassetto.

Nasco nel 1968 da una famiglia storica nel mondo oleario ed alimentare, da sempre seleziono e sono costantemente alla ricerca dei migliori produttori valorizzando i loro territori, il loro operato e seguendo di persona l'intero ciclo produttivo: dalla materia prima al prodotto finito confezionato, in modo da garantire prodotti di altissima qualità riservati alla ristorazione qualificata.

La nostra piccola produzione di imbottigliamento e confezionamento si trova ad Imperia dove mi affido a piccoli frantoiani della zona per l'olio "da cultivar taggiasca", per il patè e per le olive taggiasche denocciolate, mentre per l'extravergine italiano da molti anni collaboro direttamente con piccoli produttori situati nelle migliori zone di produzione italiane vocate da sempre per l'eccellenza delle loro olive.

E' da queste ricerche e terre eccellenti che nascono i prodotti I 3 Fratelli Selection®.

*Veza Luca*

# I 3 FRATELLI SELECTION



SCOPRI IL GUSTO DI UN ALTRO LIVELLO

## OLIO SELEZIONE



### DULCIS

Olio Extravergine di Oliva prodotto esclusivamente da Cultivar Taggiasca che si sviluppa dal livello del mare fino ai 600 metri . Viene coltivata secondo tradizione sulle ripide colline terrazzate da muri a secco, in un clima mitigato a sud dal mare e protetto a nord dalle montagne. Il risultato è un olio spremuto a freddo, con bassa acidità, dal retrogusto leggero di pomodoro verde e particolarmente dolce . All'aspetto visivo si presenta giallo paglierino con sfumature al verde, il profumo è intenso con sentore di fruttato. In bocca delicato, rotondo, dolce.

*Confezione da 6 bottiglie da 0,500 ml. cad*



### SAPIDUS

È il risultato di una accurata selezione dei più pregiati Oli Extra Vergine di Oliva di 4 aree quali Sicilia, Umbria Puglia, Abruzzo ottenuti con spremitura a freddo da olive italiane raccolte al giusto grado di maturazione, caratterizzate da una bassissima acidità e dall'inconfondibile bouquet dolce, con retrogusto lievemente fruttato.

Ha colore giallo verde con riflessi dorati, sapore vivace, fragrante e gradevole con note aromatiche tipiche degli oli freschi di frantoio; profumo dolcemente fruttato.

*Confezione da 6 bottiglie da 0,500 ml. cad*

OLIO 5 LITRI



**Olio Extravergine di Oliva  
100% Italiano "Chef"**

Una selezione dei più pregiati Oli ExtraVergine di Oliva ottenuti da olive italiane raccolte al giusto grado di maturazione, caratterizzate da una bassissima acidità dall'inconfondibile bouquet dolce, con retrogusto corposo. Un olio ad alta resa adatto in cucina sia per la preparazione di piatti crudi che per piatti che richiedono un sapore più deciso. Ha colore giallo verde con riflessi dorati, sapore vivace, fragrante e gradevole con note aromatiche tipiche degli oli freschi di frantoio e di olive mature...un passepartout per lo chef.

*Confezione da 4 latte da 5 l cad.*



**Olio di Oliva "Chef 30"**

L'olio ideale da tenere sempre in cucina da usare sia in cottura, fritto e come condimento a crudo. Nasce da una miscela di olio di oliva\* con una componente del 30% di olio extravergine al suo interno.

Questa sua doppia anima lo rende perfetto in tutti gli usi, con un gusto adatto a tutte le preparazioni gastronomiche.

*\*Olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini.*

*Confezione da 4 latte da 5 l cad.*



I 3 FRATELLI SELECTION



## **Olive nere Taggiasche denocciolate in olio Extravergine di Oliva**

L'inimitabile sapore delle tipiche olive del ponente ligure una volta raccolte a giusta maturazione vengono messe a decantare dal loro amaro in acqua e sale da 2-4 mesi successivamente denocciolate e infine conservate olio extra vergine di oliva. Ideali come aperitivo, sui primi, sulla carne o pesce, ma anche nelle insalate o con la verdura cotta

*Confezione da 6 vasi da 600g cad.*

## *Il Balsamico di Aceto di Barolo*

Il Balsamico di Aceto di Barolo dei I 3 Fratelli Selection® è un balsamico artigianale senza aceto aggiunto. Viene ottenuto secondo un invecchiamento di più annate.

L'affinamento e l'invecchiamento avvengono in botti di medie dimensioni, ha una viscosità presente e un gusto ben equilibrato tra la componente dolce e quella agra che lo presta ad essere usato quotidianamente come condimento.

Ideale per condire a crudo verdura cotta o cruda o pesce e carne, perfetto abbinato a carni e verdura alla griglia.

Prodotto completamente naturale senza glutine.

*Bottiglia da 0,250 conf 6 Bottiglie*



## I GRANDI VINI

I 3

I 3 Fratelli Selection® punta costantemente alla valorizzazione e all'aiuto delle piccole aziende agricole a conduzione familiare.

Piccole produzioni che spesso nascondono grandi qualità da far conoscere al più ampio mondo vitivinicolo.

Il nostro albero genealogico è originario delle Langhe e conosciamo ogni zona e i migliori filari dove si possono ottenere grandi uve e grandi vini, ognuno con una sua caratteristica ben definita.

Abbiamo selezionato da La Morra e Govone una Barbera d'Alba Superiore, dalla frazione Serra dei Turchi un Langhe Nebbiolo d'Alba e un Barolo dal famoso comune di Serralunga d'Alba.

La loro peculiarità è nuova, sono facili da bere mantenendo il loro caratteristico profumo e gusto che lascia la bocca sempre pulita e pronta per la degustazione successiva.

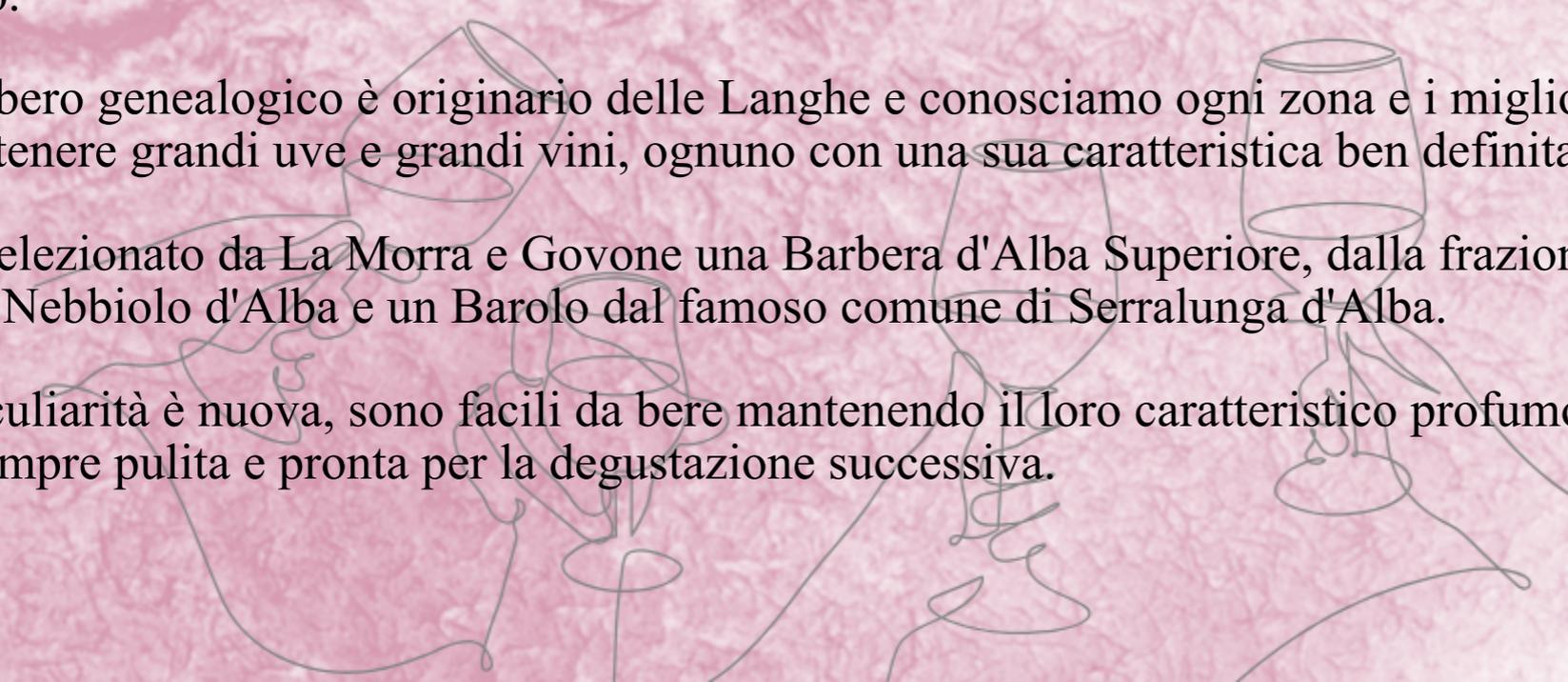
I 3 Fratelli Selection® punta costantemente alla valorizzazione e all'aiuto delle piccole aziende agricole a conduzione familiare.

Piccole produzioni che spesso nascondono grandi qualità da far conoscere al più ampio mondo vitivinicolo.

Il nostro albero genealogico è originario delle Langhe e conosciamo ogni zona e i migliori filari dove si possono ottenere grandi uve e grandi vini, ognuno con una sua caratteristica ben definita.

Abbiamo selezionato da La Morra e Govone una Barbera d'Alba Superiore, dalla frazione Serra dei Turchi un Langhe Nebbiolo d'Alba e un Barolo dal famoso comune di Serralunga d'Alba.

La loro peculiarità è nuova, sono facili da bere mantenendo il loro caratteristico profumo e gusto che lascia la bocca sempre pulita e pronta per la degustazione successiva.





# I | 3

## 2021 INFINITA Barbera d'Alba Superiore Doc

### Infinita

È ottenuto da uve 100% Barbera proviene dai vecchi vigneti ubicati nei vigneti del catasto del Comune di La Morra e in piccola parte da vigne di 80 anni situate in Guarene a 300 m sul livello del mare.

Vendemmiato manualmente a metà settembre, viene vinificato tramite diraspatura soffice, a cui segue fermentazione con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata e 15 giorni di macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi.

Viene affinato prima per 10 mesi in grandi botti di rovere e poi per 8 mesi in vasche di cemento, poi riposa in bottiglia per almeno 3 mesi prima di essere messo in commercio.

Un vino dal colore rubino violaceo dal sapore corposo capace di mantenere un ideale equilibrio tra struttura e acidità.

Il suo profumo ricorda i frutti di bosco, evocando aromi di more, ciliegie e fragole, rendendo ogni sorso un'avvolgente esperienza appagante.

Denominazione: Barbera d'Alba DOC 14,5°

Annata : 2021

I | 3

## 2023 FARINEL Langhe Nebbiolo Doc

### Farinel

è prodotto da uve Nebbiolo provenienti dai vigneti della Borgata Serra dei Turchi frazione di La Morra a 300 m slm. Di colore rosso rubino, con sentori di fiori, rose e viola, è fine ed elegante con tannini morbidi.

Prodotto per vino nebbiolo al 100% situato a sud di 1 ettaro di esposizione con vigneto con un metodo di vinificazione di 8-10 giorni di fermentazione e 6/10 mesi in botti di rovere.

Denominazione: FARINEL 2023 Langhe Nebbiolo DOC

Zona di produzione: Frazione Serra dei Turchi

Tipologia: Rosso Uve da vino: Nebbiolo 100%

Annata: 2023

Gradazione alcolica: 14,5° gradi

Zona di produzione: La Morra - Govone (Cuneo)





# I 3

## 2020 FIERO Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Docg

### Fiero

Dalla vinificazione di uve Nebbiolo in purezza al 100%, FIERO si ottiene da una selezione di vigneti situati nei vigneti Meriame nel comune di Serralunga d'Alba. Di colore rosso rubino, al naso sprigiona note floreali e speziate.

In bocca la morbida tannicità esalta un carattere grintoso e forte incorniciato in una tenuta elegante e raffinata.

Eseguito in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con una durata di 15 giorni con frequenti rimontaggi, per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

L'affinamento del vino prevede una lunga permanenza di almeno 24 mesi in grandi botti di legno.

Annata: 2020

Gradazione alcolica: 14,0° gradi



I 3 FRATELLI SELECTION

I 3 Fratelli Selection S.r.l ®

Via Matteotti 207, 18100 Imperia - ITALY

P.IVA: 12860820013

PEC: [i3fratelliselection@legalmail.com](mailto:i3fratelliselection@legalmail.com)

Email: [vezzaluca.it@gmail.com](mailto:vezzaluca.it@gmail.com)

Info: +39 335 5901259

[www.i3fratelliselection.it](http://www.i3fratelliselection.it)

