

2026 Catalogo

Azienda Agricola Italy Terrae
Loc. Le Velette, 10
05018 Orvieto TR
www.italyterrae.it
info@italyterrae.it
Tel. 0763 29047
Mob. 333 6105065
Mob. 331 4135461





Italy Terrae - Saperi autentici italiani

Vivere e produrre in maniera semplice e responsabile per raccontarvi un territorio, un'idea e la sua storia.

Abbiamo scelto di produrre, promuovere esperienze e vivere in maniera semplice e responsabile, animati da passione profonda per la tradizione, la tipicità e l'eccellenza, per raccontarvi attraverso la nostra idea progettuale e la costante ricerca, un territorio e la sua storia, che affonda le proprie radici fino all'epoca Etrusca ed all'antica Roma.

Le nostre tenute sono in prossimità di Orvieto TR, del lago vulcanico di Bolsena VT e di Civita di Bagnoregio VT questo consente agli ospiti di fruire di scenari unici ed alle nostre colture ed animali di crescere e vivere su terreni di origine vulcanica, in un ambiente pulito e ricco di biodiversità in grado di dare origine a prodotti dalle caratteristiche uniche.

L' Olio Evo

Il segreto del nostro olio esaltare la semplicità



Pretiosus - Rinascimento Olio Evo raccolta precoce.

Un prodotto con una storia lunga 500 anni. Estraiamo quest'olio da piante antiche, alcune delle quali esistevano già ai tempi di Leonardo Da Vinci. La raccolta è anticipata ad Ottobre eseguita quando la maturazione del frutto è al 30%, perfetta per ottenere un prodotto a bassa acidità, ricco di polifenoli, molto profumato, piccante, leggermente amaro ed astringente, ideale per essere utilizzato a crudo o su bruschette.

Blend

Varietà principali Moraiolo Frantoio Leccino

Morolio Confezionato in lattine

100 ml
250 ml
500 ml
750 ml
3 l
5 l

Pretiosus Confezionato in vetro

250 ml
500 ml

Essentia Confezionato in vetro

500 ml

Italy Terra



Essentia

Olio Evo delicato raccolto esclusivamente a Poggio De' Ricci.

Olio dal gusto ricercato e raffinato.

Varietà principali Moraiolo Frantoio Leccino

Morolio

Olio Evo Umbro tradizionale.

Prodotto con le migliori olive delle nostre Tenute.

Le olive sono raccolte nel periodo di maturazione naturale del frutto, Il risultato un olio intenso dal forte profumo fruttato, leggermente piccante inizialmente, ideale per condire cibo cotto alla brace. Varietà principali Moraiolo Frantoio Leccino



il Vino



I nostri vini nascono in Umbria, da vitigni autoctoni coltivati con passione e rispetto per la terra. Italy Terrae produce e seleziona vini che incarnano l'anima del territorio, custodendo il sapere antico e valorizzando la qualità autentica. Ogni bottiglia è espressione della nostra tradizione familiare, un racconto sincero di profumi, sapori e storia umbra.

Paradiso

Vetus Vinea

Bianco secco IGP

Annata: 2024/2025

Vitigni: Trebbiano e Grechetto

Zona di Produzione: Orvieto (TR), Umbria –
Italia Gradazione Alcolica: 12,5% Vol

Vinificazione: Fermentazione e affinamento
in barrique di legno

Formato
0,75 l

Factio

Vino Spumante di qualità

Brut

Annata: 2022

Zona di produzione: Orvieto (TR), Umbria

Vitigni: Verdello, Procanico, Drupeggio (Cannaiolo bianco,) Malvasia

Metodo di spumantizzazione: Metodo Classico

Affinamento sui lieviti: 36 mesi

Affinamento aggiuntivo: Passaggio in barrique

Gradazione alcolica: 12% Vol

Colore: Giallo dorato con riflessi brillanti

Perlage: Fine e persistente

Profumo: Complesso, con note di frutta a polpa gialla, scorza d'agrumi,
pan brioche e vaniglia

Gusto: Elegante, cremoso, con buona acidità e struttura



Italy Terrae

La Birra

Birra San Matt

Tradizione - Tempo - Materia.

Le birre artigianali San Matt di Italy Terrae sono il risultato della ricerca e del legame con le nostre radici rurali, ciò ha reso possibile ottenere prodotti di qualità, unendo metodi antichi e della tradizione a materie prime naturali, dosandoli fra loro con i tempi giusti. Niente di artefatto, niente prodotti chimici aggiunti, solo metodo, tempo, materie prime di assoluta qualità.

Confezionata in bottiglie

0,33 l

0,75 l

1,5 l



San Matt Clara

Chiara Aromatica

Birra chiara, con richiami aromatici agrumati.

Gradazione 5% Vol

Bionda in stile Blanche Style

San Matt Aurum

Bionda

Birra di colore giallo paglierino, schiuma bianca.

Gradazione 5% Vol

Bionda in stile Italian Pilsner Style

San Matt Antiqua

Bionda Luppolata

Birra a bassa effervescenza con richiami floreali.

Gradazione 6,2% Vol

Luppolata American Ipa Style

San Matt Nobilis

Rossa

Birra con forte sapore di malto dolce con finale secco.

Gradazione: 7,5% Vol

Rossa Dubbel Style

San Matt Mèrula

Black

Birra Strong nera molto corposa ed intensa.

Gradazione: 7,7% Vol

Black Strong Imperial Stout Style

San Matt CerVinum

Birra al vino

Birra aromatizzata al vino.

Gradazione 8% Vol

Wine Beer Iga Style

Italy Terrae

La Birra della leggenda

Il Feudo del Castellano – Le Quattro Ore

La Leggenda del Feudo del Castellano
Nel cuore di un feudo antico, tre custodi vegliano
sull'equilibrio tra luce, ombra e mistero.

Il Castellano, signore delle cantine profonde, affina la sua
birra scura nel silenzio della pietra.

La Dorata, figlia della terra e del sole, celebra il raccolto con
una birra luminosa e fragrante.

E nella **Torre** avvolta dalla nebbia, il solitario Eron crea
fermenti selvaggi che sfidano il tempo.

Ogni anno, i tre si riuniscono per versare le loro birre in un
unico calice: il **Patto del Feudo**.

Chi le assapora tutte, si dice, può scoprire non il futuro... ma
sé stesso.

History Tonnare



Lorem ipsum

Ogni birra rappresenta un'ora simbolica del giorno:

Scura del Castellano – La Notte del Castellano

Dorata del Feudo – Il Pomeriggio del Feudo

Nebbia della Torre – Il Crepuscolo della Torre

Rituale dell'Alba – L'Alba del Castellano

Quattro birre, tre anime ed un rituale, un'unica leggenda.

Formato

0,75 l

1,5 l Magnum

Tappo in sughero

Sigillo in ceralacca



e Preparati Confetture

Delizie e Bontà, sapori originari senza compromessi



Confetture tradizionali classiche

Albicocca
Pesca

Confetture tradizionali composte

Fragola e Limone
Fragole e Sambuco
Pera e Vaniglia
More, Limone e Menta
Albicocca, Vinsanto e Mandorle
Fichi secchi, noci e Rhum

Confetture tradizionali selvatici

Mora selvatica
Mela selvatica
Corbezzolo

Confetture al cacao

Pera, Cacao e Rhum
Mela, Uvetta, Cannella e Cacao
Mora e Cacao
Fichi e Cacao

Preparati in agrodolce - Chutney

Albicocca, Miele e Zenzero
Ciliegie e Aceto Balsamico
Fichi, Finocchio e Pepe Rosa
Frutti di Bosco e Cipolla Rossa

Salse e Condimenti

Tartufata
Salsa Tradizionale al Tartufo
Crema ai Carciofi
Crema ai Funghi
Crema alle Zucchine
Crema ai Peperoni
Crema di Ceci Hummus

Confezioni da 220 g ca

Flaky Terrace



il Miele Gocce di Sole

Miele delle nostre terre

Italy Terrae



Confezionato in vetro
250 g
500 g

Miele di Acacia

Il più pregiato dei mieli.

Un miele limpido e dorato, dal profumo delicato e dal gusto morbido e vellutato.

Miele di Castagno

Un miele dal carattere deciso, scuro e aromatico, che racconta la forza dei boschi italiani.

Miele Millefiori

il più classico dei prodotti delle nostre api.

Un miele ricco di sfumature, nato dall'incontro di numerose fioriture che raccontano la biodiversità dei nostri territori.





I Sapori della Tenuta

Un racconto di terra, tempo e tradizione. Ogni creazione nasce dall'incontro tra la ricchezza della natura umbra e la cura artigianale che da generazioni accompagna il nostro lavoro. Saperi antichi e passione autentica danno vita a una collezione di eccellenze che parlano di qualità, territorio e identità.

Naming delle nostre linee di prodotto:

Olio evo - **Tenimenti Eremitani**

Vino - **Vetus Vinae**

Birra - **San Matt**

Birra rituale - **Birra del Feudo**

Confetture e composte - **Le Delizie**

Salse e Preparati - **Le Bontà**

Prodotti al Tartufo - **Antica Tartuferia Umbra**

Miele - **Gocce di Sole**

Norcineria e stagionati vari - **Ciccia**

Formaggi - **Cacio De' Sorci**

Dolcerie - **Dolciotti**

Cioccolateria - **CiocolArte**

Prodotti freschi del bosco - **Tartufi & Co**

Degustazioni e food tasting - **I sentieri del gusto**

Luoghi, gesti e sapori che diventano memoria. Le nostre esperienze nascono dal desiderio di condividere l'essenza autentica del territorio: ritmi lenti, tradizioni vive e connessioni profonde con la terra. Ogni incontro è un'occasione per riscoprire il valore del fare, del gustare e dello stare insieme, in un contesto dove cultura e natura si intrecciano armoniosamente.

Eventi

Food & Beverage tasting

Pratiche tradizionali

Pratiche agricole

Degustazioni

Corsi

I Servizi

Offriamo soluzioni personalizzate pensate per valorizzare il tempo, lo spazio e le esigenze di chi sceglie i nostri servizi. Ogni offerta nasce da un approccio sartoriale, attento ai dettagli e guidato da fiducia, gusto e sensibilità.

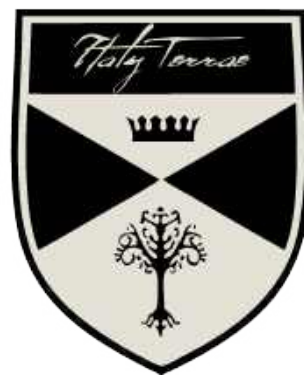
Personal shopping

Buy for you

Cura del verde

Recupero fondi

Atalya Terrae



Italy Terrae

Azienda Agricola Italy Terrae

Loc. Le Velette, 10

05018 Orvieto TR

www.italyterrae.it

info@italyterrae.it

Tel. 0763 29047

Mob. 333 6105065

Mob. 331 4135461