

Serra del Parco is a farm located on the green and pristine hills of a region with a thousand shades and yet to be discovered, Molise.

A unique landscape, populated by myriads of rolling hills, immersed in a surprising silence, where nature is the master: in this scenario, in the eighties, the company began to take its first steps.

Today it is managed by the brothers Daniele and Floriana, wisely advised by the wisdom of their father Francesco: the company therefore maintains a strong family imprint, based on respect for the values that unite tradition, history and territory.

The estate covers about 60 hectares located between the municipalities of Palata, Guardialfiera, Acquaviva Collecroce and Guardialfiera at an altitude of 350 meters.

Mainly legumes are grown (chickpeas, cicerchia and beans), cereals, vegetables (tomatoes and melons), olives and vines strictly with organic method: loving a territory means first of all protecting it, for these reasons the choice of the organic method seemed the most 'natural'.

The organic method returns healthier products, in the name of tradition, but also of a better future for the next generations and for our Earth.

Confermando il legame indissolubile con il territorio, la produzione vitivinicola è tutta derivante dall'unico vitigno autoctono regionale: la **Tintilia**.

Molti grandi vini si ottengono in ambiti territoriali ben precisi e non sono riproducibili altrove: il vino Tintilia si può considerare un appartenente a questa categoria, in quanto si esprime in modo autentico, solo se ricavato da vigne di media e alta collina con un minimo di altitudine di metri 200 s/l.m.: dal punto di vista pedoclimatico, l'azienda si trova in una zona fortemente vocata, garanzia di qualità.

Per la produzione dell'olio extravergine si utilizzano le olive di varietà :

L'olio di oliva extravergine o EVO viene estratto dalla spremitura delle olive a freddo con presse: è un olio purissimo con grado di acidità inferiore allo 0.80% su 100 g di prodotto.

L'olio