



Olives

EXTRAORDINARY • OLIVE • OIL

quando l'olio diventa emozione

Vibes nasce dall'idea che l'olio extravergine di oliva non sia solo un alimento, ma una vera e propria **esperienza sensoriale**.

Il nome **Vibes** richiama il concetto di vibrazione: quella che si percepisce al primo assaggio, quando il sapore dell'olio attraversa il palato e lascia un segno autentico, vivo, intenso. Ogni goccia trasmette energia, territorio e **passione**.





una storia giovane, radici profonde

Dietro Vibes c'è **Benedetto Fucci**, classe 2003, di Andria. Un giovane imprenditore che guarda al futuro senza dimenticare il passato. Figlio di una solida tradizione agricola, cresce nell'**Azienda Agricola Fucci**, fondata nel 2002, specializzata nella coltivazione, raccolta delle olive e produzione di olio di alta qualità.

La sua è una **scelta coraggiosa**: in un'epoca in cui molti si allontanano dalla terra, lui decide di restarci, di investire e di **innovarla**. Non solo continuare, ma evolvere ciò che gli è stato tramandato.

tradizione che incontra innovazione

Vibes rappresenta l'**equilibrio** tra eredità e visione moderna. I terreni di famiglia, curati da generazioni, sono il cuore della produzione. L'approccio giovane di Benedetto dà nuova forma al prodotto, rendendolo **contemporaneo** e distintivo sul mercato.

La **linea** Vibes si distingue per qualità e identità:

Pulse – Olio Extravergine di Oliva **Monocultivar Peranzana** (formati 500ml e 250ml)

Un olio **equilibrato**, elegante, con note delicate e armoniche.

Wild – **Monocultivar Coratina** (formati 500ml e 250ml)

Intenso, deciso, autentico. Un olio che esprime tutta la forza della terra pugliese.

A questi si affiancano i formati da 3L e 5L, in un innovativo **bag in box**: non la classica latta, ma un packaging moderno e pratico, pensato per **preservare** la qualità del prodotto e distinguersi visivamente.

semplicità che **vibra**

Con **Olio Vibes**, anche i piatti più semplici diventano un piccolo rituale di gusto.

Basta un filo su una pizza fumante, sulle bruschette appena tostate, sul pane croccante o sulle verdure grigliate per sentire il **sapore** prendere vita.

Le fragranze si amplificano, ogni ingrediente racconta la sua storia e la qualità dell'olio avvolge tutto con una **nota vibrante** e autentica. È la magia di un olio che sa esaltare la semplicità senza stravolgerla, trasformando ogni boccone in un momento speciale da **assaporare**.





metodo Mori

Uno degli elementi che rende Vibes davvero unico è l'utilizzo del **metodo MORI**, una tecnica avanzata e ancora poco diffusa nel settore oleario. Questo sistema si basa su un **processo di estrazione** che riduce al minimo l'ossidazione e preserva le caratteristiche organolettiche delle olive.

Grazie al **metodo MORI**:

- si mantiene intatta la **freschezza** del frutto
- si esaltano profumi e sapori naturali
- si garantisce una qualità superiore e costante

È una scelta che dimostra attenzione, ricerca e volontà di offrire un **prodotto d'eccellenza**.



il valore delle origini

Vibes non è solo un marchio: è una **dichiarazione d'amore** per la propria terra e le proprie radici. Benedetto incarna una nuova generazione di imprenditori agricoli, capaci di rispettare la **tradizione** e innovarla.

Portare avanti ciò che gli avi hanno costruito non è solo una responsabilità, ma una **missione**. E Vibes ne è la prova: un **progetto giovane**, autentico e pieno di energia.

Vibes è più di un olio. È un'esperienza, una storia, una scelta. È la vibrazione di chi crede nella qualità, nel **territorio** e nel **futuro**.

E quella **vibrazione**... si sente tutta.

Azienda Agricola Fucci
Via Canne della Battaglia 25
76123 - Andria (BT)
oliovibes.it