




 PODERE SAN[®]
 BARTOLOMEO



La nostra azienda produce dal 2018 olio IGP Toscano BIO, ovvero un blend ottenuto dalle varietà più rappresentative della produzione olivicola toscana: Moraiolo, Leccino, Frantoio e Pendolino. Questo blend nasce per esaltare il nostro territorio, la Toscana, e omaggiarlo in quanto simbolo di perfetto equilibrio tra uomo, natura, cultura e arte. A questa armonia equilibrata si ispira il nostro IGP Toscano, olio dal carattere marcatamente toscano così come attestato dai suoi aromi eleganti e intensi di carciofo e di erba.

IGP TOSCANO - BIO

BLEND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VARIETA'	Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino
ZONA DI PRODUZIONE	Colline di Pisane - Santa Luce, PISA
COORDINATE GEOGRAFICHE	N 43°27'42.49", E 10°33'32.94"
ALTEZZA SLM	160 mt Terreno argilloso
ETÀ	Alberi secolari
FORMA DI ALLEVAMENTO	Vaso Policonico
PERIODO DI RACCOLTA	Fine Ottobre
METODO DI RACCOLTA	A mano con agevolatori
METODO DI CONSERVAZIONE	In cassette forate
GESTIONE SUOLO	Inerbimento naturale
TEMPI RACCOLTA E LAVORAZIONE	Max 12 ore dalla raccolta
MOLITURA	Frangitori a coltelli
ESTRAZIONE	Centrifuga a freddo
FILTRAZIONE	A cartoni segue il ciclo di molitura
IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda sottovuoto

CARETTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'IGP Toscano BIO del Podere San Bartolomeo presenta una buona intensità di fruttato, in cui si riconoscono subito l'oliva fresca e i sentori erbacei. I profumi percepiti sono quelli del carciofo e del cardo, in piena linea con le caratteristiche dell'olio toscano. Il corpo di questo extravergine è ricco e avvolgente, all'assaggio l'amaro esalta i sentori verdi del cardo e del carciofo, arrivando a sprigionare anche un flavour di mandorla verde, il finale chiude con un piccante persistente che ricorda il pepe bianco e attenua l'astringenza del carciofo.

ABBINAMENTI

IGP Toscano BIO Podere San Bartolomeo è un olio poliedrico, adatto a svariati usi: perfetto a crudo per esaltare le materie prime utilizzate in cucina, dalle verdure alla carne, al pane, altrettanto indicato per l'utilizzo in cottura dove può fungere da base per la preparazione di piatti dai sapori marcati e freschi.

PACKAGE	WEIGHT	PAKING	PALLET 120x100x135	LAYERS
250 ml	0,5 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	48 Conf. (195 kg - 429 lb)	3x16 Conf.
500 ml	0,98 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	48 Conf. (320 kg - 705 lb)	3x16 Conf.



PODERE SAN[®]
BARTOLOMEO



Podere San Bartolomeo's IGP Toscano BIO is a blend obtained through the most evocative cultivars of Tuscany such as Moraiolo, Frantoio, Leccino and Pendolino. IGP Toscano was created to glorify our territory, Tuscany, as symbol of perfect balance between man, culture and nature. Our oil is inspired by this balanced harmony; it expresses a marked Tuscan flavour as attested by its notes of artichoke and grass.

IGP TOSCANO - BIO

BLEND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VARIETY OF OLIVE:	Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino.
PRODUCTION ZONE:	Colline di Pisane - Santa Luce, PISA
GEOGRAPHIC COORDINATES	N 43°27'42.49", E 10°33'32.94"
ALTEZZA SLM	140 mt above sea level.
AGE OF GROVES:	centuries-old trees and new olive groves.
FORM OF CULTIVATION:	polyconic Vase.
HARVEST TIME:	approximately at the end of October
HARVEST SYSTEM:	manual with facilitators.
OLIVE CONSERVATION	in boxes with air circulation.
SOIL MANAGEMENT:	natural grass.
TIME BETWEEN HARVEST AND OLIVE	
PRODUCTION:	maximum 12 hours.
TYPE OF MILLING:	mechanical knife crusher.
EXTRACTION SYSTEM:	cold press extractor.
FILTRATION:	filtered by paper.
BOTTLING:	in-company bottling with vacuum technology.

SENSORY CHARACTERISTICS:
Podere San Bartolomeo's IGP TOSCANO BIO presents a medium intensity of the green fruity flavour of olive and herbs. There is a faint hint of artichoke and thistle in line with its Tuscan profile. The sensory body of this extra virgin olive oil is rich and carries green notes, which range from the green thistle to green almond; the bitter taste of artichoke with an aromatic spice of white pepper.

PAIRINGS:
It perfectly pairs fresh in soups, on vegetables, legumes, meats, bruschetta, mixed leafy herbs, salads and medium-flavoured fish but it is also suitable for cooking and preparing high quality fresh sauces.

PACKAGE	WEIGHT	PAKING	PALLET 120x100x135	LAYERS
250 ml	0,5 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	48 Conf. (195 kg - 429 lb)	3x16 Conf.
500 ml	0,98 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	48 Conf. (320 kg - 705 lb)	3x16 Conf.