



La nostra azienda produce da pochi anni un monocoltivar, ottenuto da una delle varietà più particolari della produzione olivicola pisana e toscana: il Lazzero. Con questa monocoltivar si produceva "L'olio del re», ovvero un extra vergine di qualità eccelsa che andava solo sulle tavole dei regnanti. La nostra azienda ha deciso di valorizzare questa antica varietà dedicandole un olio monocoltivar, così da metterne in risalto le caratteristiche organolettiche e portare avanti la conservazione e la valorizzazione del patrimonio varietale storico del nostro territorio unico al mondo.

LAZZERO

MONOCULTIVAR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VARIETA'	Lazzero
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	Da metà Ottobre
METODO DI RACCOLTA	A mano con agevolatori
METODO DI CONSERVAZIONE	In cassette forate
GESTIONE SUOLO	Inerbimento naturale
TEMPI RACCOLTA E LAVORAZIONE	Max 6 ore dalla raccolta
MOLITURA	Frangitori a coltelli
ESTRAZIONE	Centrifuga
FILTRAZIONE	A cartoni segue il ciclo di molitura
IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda

CARETTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Lazzero è un olio dal colore verde paglierino o giallo dorato, si presenta all'olfatto fresco, elegante e complesso. E' un fruttato medio verde con incisive note erbacee che spaziano dalle erbe selvatiche, al carciofo, per finire con sentori di foglia di pomodoro. In bocca questi sentori freschi ed equilibrati vengono confermati aprendosi e facendo affiorare, inizialmente, un gradevole amaro astringente di carciofo e, sul finale, un piacevole piccante speziato di pepe nero ed erbe balsamiche.

ABBINAMENTI

Olio dal carattere deciso ed elegante, adatto a piatti che possono mettere in risalto i suoi profumi; da insalate di mare tiepida a una tartare di chianina per arrivare a tortini di verdure.

PACKAGE WEIGHT	PACKING	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



Our company has produced a monocultivar extra virgin olive oil for several years obtained by one of the most ancient and fine Tuscan varieties: Lazzero. This cultivar was used to make the “oil for the King”, namely a precious extra virgin olive oil which went only on the table of the monarch. Our company decided to enhance this variety in order to exalt its organic characteristics and preserve the ancient varietal heritage of Tuscany.

LAZZERO

MONOCULTIVAR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VARIETY OF OLIVE:	Lazzero
PRODUCTION ZONE:	Colline di Pisane - Santa Luce, PISA
GEOGRAPHIC COORDINATES	N 43°27'42.49", E 10°33'32.94"
HEIGHT SLM	160 mt above sea level.
AGE OF GROVES:	centuries-old trees and new groves.
FORM OF CULTIVATION:	polyconic Vase.
HARVEST TIME:	last two weeks 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:	press extractor.
FILTRATION:	filtered by paper.
BOTTLING:	in the company.

SENSORY CHARACTERISTICS:

Lazzero is a yellow-gold extra virgin olive oil. It is fresh, elegant and complex. The first smell is of a medium green fruity fragrance with marked herbaceous notes which range from wild grass to artichoke, finishing with the flavour of tomatoes leaves and balsamic hints. Those fresh and balanced flavours are confirmed in the taste, initially bringing out a pleasant astringent bitter of artichoke and, finally, a pleasing spicy flavour of black pepper and balsamic grass.

PAIRINGS:

Lazzero extra virgin olive oil is perfect to be used fresh on several dishes such as fish, meat, soup and vegetables.

PACKAGE WEIGHT	PACKING	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.