




 PODERE SAN
 BARTOLOMEO



Da sempre il nostro territorio vanta una profonda tradizione olivicola, Primitivo è il nostro omaggio a questa tradizione e alla genuinità dell'olio prodotto in Toscana. Primitivo del Podere San Bartolomeo è un olio extravergine non filtrato ottenuto dalla molitura delle classiche varietà toscane: Frantoio, Leccino, Moraiolo, raccolte a piena maturazione, in linea con i dettami dell'antica tradizione perpetuata da secoli nel nostro territorio.

PRIMITIVO

BLEND
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

VARIETA' DI OLIVE	Frantoio, Leccino, Moraiolo
ZONA DI PRODUZIONE	Colline Pisane - Santa Luce, PISA
COORDINATE GEOGRAFICHE	N 43°27'42.49", E 10°33'32.94"
ALTEZZA SLM	140 mt
ETÀ	Alberi secolari
FORMA DI ALLEVAMENTO	Vaso Policonico
PERIODO DI RACCOLTA	Metà Novembre
METODO DI RACCOLTA	A mano con agevolatori
METODO DI CONSERVAZIONE	In cassette forate
GESTIONE SUOLO	Inerbimento naturale
TEMPI RACCOLTA E LAVORAZIONE	Max 20 ore dalla raccolta
MOLITURA	Frangitori a coltelli
ESTRAZIONE	Centrifuga
FILTRAZIONE	No
IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda

CARETTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al naso sprigiona una decisa nota di oliva matura, su cui si inseriscono i sentori di cardo e mandorla. In bocca risulta scorrevole e delicato, coerentemente con i sentori olfattivi. Primitivo è un olio a pasta dolce impreziosito sul finale da delicati sentori di amaro e leggero piccante.

ABBINAMENTI

Primitivo è un olio delicato adatto alle cotture e al condimento di carni bianche, pesce e verdure al vapore.

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.
750 ml	1,2 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	32 Conf. (282 kg - 622lb)	2x16 Conf.
3000 ml	2,43 kg	2 pz (Conf. 30x20x40)	32 Conf. (235 kg - 520 lb)	2x16 Conf.
5000 ml	4,05 kg	2 pz (Conf. 30x20x40)	32 Conf. (345 kg - 760 lb)	2x16 Conf.



PODERE SAN[®]
BARTOLOMEO



Our region has always been famous for its tradition of extra virgin olive oil production. Primitivo expresses our gratitude to this tradition and to the authentic quality of Tuscan olive oil. Podere San Bartolomeo's Primitivo is a non-filtered extra virgin olive oil obtained through the milling of Tuscan classic cultivars such as Frantoio, Leccino and Moraiolo, picked at the right time of ripening according to the ancient traditions of our land.

PRIMITIVO

BLEND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VARIETY OF OLIVE	Leccino, Frantoio, Moraiolo
PRODUCTION ZONE	Tuscany - Santa Luce, PISA
GEOGRAPHIC COORDINATES	N 43°27'42.49", E 10°33'32.94"
HEIGHT	140 mt above sea level
AGE OF GROVES	Centuries-old trees and new olive groves
FORM OF CULTIVATION	polyconic Vase
HARVEST TIME	approximately in the middle of November
HARVEST SYSTEM	manual with facilitators
OLIVE CONSERVATION	in boxes with air circulation
SOIL MANAGEMENT	natural grass
FROM HARVEST TO PRODUCTION	maximum 20 hours
TYPE OF MILLING	mechanical knife crusher
EXTRACTION SYSTEM	cold press extractor
FILTRATION	not filtered
BOTTLING	in-company

SENSORY CHARACTERISTICS

Primitivo's first note recalls the ripe olive but soon after this first fragrance a flavour of thistle and almond emerges. The consistency is smooth and delicate according to the olfactory perception. Primitivo is a sweet extra virgin olive oil enriched in the end by a delicate flavour of bitter and spicy pepper.

PAIRINGS

It matches perfectly with all everyday dishes of the Mediterranean tradition, and with steamed vegetables and fish.

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.
750 ml	1,2 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	32 Conf. (282 kg - 622lb)	2x16 Conf.
3000 ml	2,43 kg	2 pz (Conf. 30x20x40)	32 Conf. (235 kg - 520 lb)	2x16 Conf.
5000 ml	4,05 kg	2 pz (Conf. 30x20x40)	32 Conf. (345 kg - 760 lb)	2x16 Conf.