



La nostra azienda produce da pochi anni un monocultivar ottenuto da una delle varietà più particolari della produzione olivicola pisana e toscana: il Lazzero. Con questa rara varietà si produceva "l'olio del re", ovvero un extra vergine di qualità eccelsa destinato esclusivamente alle tavole dei nobili. La nostra azienda ha deciso di valorizzare questa antica varietà, a lungo abbandonata, per creare un pregiato extravergine dalle peculiari caratteristiche organolettiche. Con Lazzero vogliamo garantire la conservazione e la valorizzazione del patrimonio varietale storico del nostro territorio, unico al mondo.

LAZZERO

MONOCULTIVAR OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

VARIETA' DI OLIVE	Lazzero
ZONA DI PRODUZIONE	Colline Pisane - Santa Luce
COORDINATE GEOGRAFICHE	N 43°27'42.49", E 10°33'32.94"
ALTEZZA SLM	160 mt
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, mela verde. 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, da usare a crudo su piatti che possano mettere in risalto i suoi profumi: insalate di mare tiepide, tartare di chianina, tortini di verdure, zuppe.

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 Pisane - Santa Luce, PISA
GEOGRAPHIC COORDINATES	N 43°27'42.49", E 10°33'32.94"
HEIGHT	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
FROM HARVEST TO 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.