



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 biologico 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 BIO

#### 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. |



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, organic 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 ORGANIC 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. |