



DOP TERRE DI SIENA

La certificazione DOP, fatta da un Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAFT, attesta la rispondenza ai rigidi requisiti del disciplinare di produzione e garantisce che:

le olive sono prodotte solo in alcuni comuni della provincia di Siena, raccolte direttamente dalla pianta, conservate in idonei contenitori per non più di tre giorni e molite entro le 24 ore successive al conferimento al frantoio. Il sigillo di garanzia del Consorzio, con numero progressivo, costituisce sicurezza di originalità e tracciabilità del prodotto

The DOP (Protected Designation of Origin) certification is carried out by an authorised body that is recognised by the Ministry of Agri-food, Forestry and Tourism, and confirms that the product complies with the strictest production standards. It is a guarantee that the olives are only grown in certain areas of the province of Siena, harvested directly from the tree, held in the appropriate containers for no more than 3 days and crushed within 24 hours of arriving at the mill. The seals of guarantee from the Cooperative, numbered sequentially, verify the uniqueness and traceability of the product.



Altitudine media della superficie olivata / Average altitude of the olive groves	350
Varietà di olivi presenti in azienda / Varieties of olive trees in the company	Correggiolo 15%, Frantoio 15%, Moraiolo 15%, Leccino 15%, Pendolino 15%, Maurino 15% e varie 10% ecc.
Nome di commercializzazione / Product name	Fanciulli Dop
Tipologia di olio / Oil type	

tipico del territorio senese con sentori erbacei e cardo con giusto equilibrio tra amaro e piccante da olive di più varietà che influiscono in base all'andamento stagionale un insieme di sapori ed odori tipici delle nostre terre.

Typical of the Siennese territory with hints of grass and thistle, a good balance between bitter and spicy, from several olive varieties that, according to the seasons, create a combination of tastes and scents from our land

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period	15/10 – 15/11
Tipologia di confezionamento / Type of packaging	bottiglia Bellolio 250 ml / 500 ml / 750 ml / bottle



IGP TOSCANO

Il Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP nasce nel 1997 per iniziativa di alcuni olivicoltori toscani.

L'olio extravergine di oliva Toscano - patrimonio unico del territorio e della cultura di questa regione - dal 1998 è tutelato dalla Indicazione Geografica Protetta.

Tutte le fasi di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP, dalla raccolta e molitura delle olive fino al confezionamento del prodotto, devono svolgersi obbligatoriamente all'interno della Toscana così come stabilito nel Disciplinare di Produzione, l'insieme di regole poste dai soci a tutela della qualità e della tracciabilità del prodotto.

È così che nasce l'autentico extravergine Toscano IGP.



Altitudine media della superficie olivata / Average altitude of the olive groves	350
Varietà di olivi presenti in azienda / Varieties of olive trees in the company	Correggiolo 15%, Frantoio 15%, Moraiolo 15%, Leccino 15%, Pendolino 15%, Maurino 15% e varie 10% ecc.
Nome di commercializzazione / Product name	Igp Toscano BIOLOGICO
Tipologia di olio / Oil type	

tipico del territorio senese con sentori erbacei e cardo con giusto equilibrio tra amaro e piccante da olive di più varietà che influiscono in base all'andamento stagionale un insieme di sapori ed odori tipici delle nostre terre.

Typical of the Siennese territory with hints of grass and thistle, a good balance between bitter and spicy, from several olive varieties that, according to the seasons, create a combination of tastes and scents from our land

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period	01/11 – 30/11
Tipologia di confezionamento / Type of packaging	100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1000 ml, 3000 ml, 5000 ml lattina e bottiglia / can and bottle

The Cooperative for the protection of the IGP Tuscan Extra-Virgin olive oil was founded in 1997, and was an initiative of several Tuscan olive producers.

Tuscan Extra-Virgin olive oil – part of the unique geographical and cultural heritage of this region – has been protected since 1998 by the Protected Geographical Indication (IGP).

All of the phases of production of the Tuscan Extra-Virgin olive oil, from the harvest and milling of the olives, to the bottling of the product, must be carried out in Tuscany, as stipulated in the Production Guidelines, rules created by the members to protect the quality and traceability of the product.

This is how authentic IGP Tuscan Extra-Virgin olive oil is created.

Condimenti Condiments



Dalla molitura delle nostre olive, scelte in base al periodo ed al prodotto da ottenere, con le spezie o verdure del nostro orto ed agrumi freschi, tutti da agricoltura biologica realizziamo dei condimenti che si adattano a tutte le pietanze, cotte e crude. Produciamo olio aromatizzato anche con altre erbe aromatiche.

Our milled olives are combined with herbs, fresh citrus fruits or vegetables from our garden, chosen according to the season and the product that is required, and all produced organically, to create a range of condiments that can be used both for cooked and cold dishes. We also produce oil flavoured with other aromatic herbs.

AGRUMOLIO / CITRUS OIL

realizzato con olive delle cultivar tipiche toscane e limoni biologici, dal colore giallo paglierino e profumo inebriante di limone, trova il suo migliore utilizzo nei piatti di pesce e verdure cotte.

made with olives of the typical Tuscan cultivars and organic lemons, with a straw yellow color and a heady scent of lemon, it finds its best use in fish and cooked vegetable dishes.

PIZZICOLIO / CHILLI OIL

realizzato con olive di Correggiolo e peperoncini delle varietà italiane, dal colore rosso ed il profumo di peperone fresco è perfetto per chi ama il peperoncino ed il suo retrogusto pungente.

made with Correggiolo olives and chillies of Italian varieties, with a red color and the scent of fresh pepper is perfect for those who love chilli and its pungent aftertaste.

AGLIOLIO / GARLIC OIL

realizzato con olive di Maurino ed i nostri migliori Agli, dal colore che ne ricorda le sue caratteristiche organolettiche è adatto per insalate e carni in umido.

made with Maurino olives and our best Agli, with a color that recalls its organoleptic characteristics and is suitable for salads and stewed meats.

BISTECCOLIO / STEAK OIL

realizzato con olive di più cultivar e varie spezie e verdure fresche di nostra produzione, perfetto per condire carne o pesce alla brace.

made with olives of various cultivars and various spices and fresh vegetables of our production, perfect for grilling meat or fish.

Cosmetica Cosmetics



Body Cream – Liquid Soap – Face Cream – Shampoo – Bodywash Intimate Soap – Hand Cream – Lavender Soap – Poppy and Cypress Soap

Dopo anni di ricerca e sviluppo, con la collaborazione di veri artigiani del settore, seguendo quello che erano le usanze dei nostri nonni, è stata realizzata una linea di prodotti cosmetici semplici e genuini, efficaci e a basso impatto ambientale.

L'Olio extravergine d'oliva, gli oli essenziali, le piante officinali e gli estratti naturali sono selezionati con cura in base alle loro proprietà cosmetiche.

È stato scelto di prediligere il biologico, ingredienti freschi e di origine vegetale ed escludere totalmente ingredienti OGM o di origine petrolchimica.

Following years of research and development, with the collaboration of artisans in this sector, and replicating the traditions of our ancestors, we have created a range of simple and honest cosmetic products, that are effective and environmentally friendly.

The extra virgin olive oil, essential oils, medicinal plants and natural extracts, are carefully selected according to their cosmetic properties.

We have opted for fresh, organic ingredients of plant origin and completely avoided GMO and petrochemical ingredients.

Ogni bottiglia di olio extravergine di oliva prodotta dalla proprietà Fanciulli Del Casino di Siena contiene non solo un olio dalle caratteristiche spiccate e brillanti, ma anche l'antica storia delle famiglie che hanno contribuito alla formazione di questa appassionata tradizione agricola. L'immagine commerciale dell'Azienda si identifica tuttora con l'araldica Fanciulli, a dimostrare come il passato si proietti nel futuro.

Documenti risalenti al 1800 testimoniano come proprietà "con sterili olivi" siano divenute prospere e produttive olivete, grazie alle costanti migliorie apportate dalle diverse generazioni che si sono succedute nel tempo.

Every bottle of extra virgin olive oil produced by the Fanciulli Del Casino estate in Siena contains not only an oil of excellent and unmistakable character, but also the ancient history of the families that have contributed to this impassioned farming tradition. To this day, the commercial logo of the estate is represented by the Fanciulli family crest, showing how the past has become a part of the future.

Documents dating back to 1800 bear the proof of how lands "with sterile olive trees" have now become prosperous and fruitful olive groves, thanks to the constant improvements introduced by successive generations throughout the ages.



La storia

The History



Da Nord e da Sud, arrivare in zona Porta San Marco uscita Siena Ovest sul raccordo autostradale Siena – Firenze e proseguire per la strada Senese Aretina verso la frazione di Costalpino. Per raggiungere il Frantoio e il Punto Vendita aziendale svoltare a sinistra alla prima rotonda ed imboccare Via Leonida Cialfi. Il Frantoio si trova al termine della via sulla sinistra.

Coming from either North or South, arrive at the Porta San Marco area, taking the Siena Ovest exit off the Siena – Firenze motorway. Follow the Senese Aretina road, in the direction of Costalpino. To reach the Fanciulli olive mill and shop, turn left at the first roundabout and take Via Leonida Cialfi.

The olive mill is at the end of the road on the left.

Soc. Agricola Bagno a Sorra
di Fanciulli Enrico e Luigi S.S.

Sede Legale:
Strada degli Agostoli, 65
Tel. /Fax 0577393146
53100 SIENA - ITALIA



Frantoio:
Via Leonida Cialfi, 37
Tel. Luigi 335 722766
53100 SIENA - ITALIA

www.oliofanciulli.com

Fanciulli



L'Azienda

Situata alle porte di Siena, l'Azienda Agraria Bagno a Sorra condotta secondo i criteri dell'agricoltura biologica, certificata da Icea, si estende in più corpi nel territorio circostante la città. Localizzata geograficamente nella Toscana antiappenninica, dove le prevalenti sabbie gialle si alternano a scarse argille, essa è esposta ad ovest della città con una altitudine che oscilla tra i 250 mt. e 350 mt. s.l.m. Questa tipologia di territorio ha contribuito e contribuisce tuttora all'eccellente qualità del prodotto.

La qualità dell'olio extravergine di oliva "Fanciulli" è garantita dalle molteplici cultivar presenti nelle oltre 35.000 piante di olivo all'interno dell'Azienda. La raccolta delle olive viene effettuata direttamente dalla pianta, in modo da evitarne il degrado a contatto con il terreno ed è seguita da una frangitura meccanica a ciclo continuo nel proprio frantoio di ultima generazione, che permette di ottenere un prodotto di elevata tipicità.

L'Azienda Agraria Bagno a Sorra certifica inoltre la propria produzione con il marchio DOP Terre di Siena e con l'IGP Toscano.

The Estate

The Bagno a Sorra agricultural estate, located just outside the old walls of Siena, is run according to organic farming requirements, and extends to several other holdings in the terrain surrounding the city. Geographically located in the anti-Apennine region of Tuscany, where the prevalent yellow sands alternate with occasional clayey soils, the estate lies to the west of the city, where the altitude varies from 250-350 mt. above sea level.

The typology of this terrain has contributed to the excellent quality of the product, and continues to do so to this day.

The high quality of the Fanciulli extra virgin olive oil is guaranteed thanks to the multiple cultivars numbered among the estate's collection of over 35,000 olive trees. The olives are gathered directly from the tree, in order to avoid them from being spoiled by contact with the ground, and are then crushed in a continuous-cycle mechanical press in the state-of-the-art mill, ensuring that the finished product highly characteristic.

Furthermore, the products produced by Bagno a Sorra agricultural estate are certified with the DOP Terre di Siena and IGP Toscano quality marks.