



Via San Bartolomeo 19 - Pastina (PI)
Vendita diretta di Olio, Farine, Semola, Pasta, Biscotti e Uova
Tel. 0039 (0)50 8665103 - +39 380 7361085

Per saperne di più, visita il nostro sito
www.poderesanbartolomeo.com

Podere San Bartolomeo è una piccola azienda agricola a conduzione familiare, adagiata sulle colline di Santa Luce, in provincia di Pisa, nel cuore della Toscana. Certificata Bio dal 2020, è nata negli anni '50 del secolo scorso, quando i nostri nonni comprarono la fattoria Podere San Bartolomeo. Da più di un decennio, produciamo una selezione di Oli Extravergini di Oliva certificati, realizzati esclusivamente con olive di varietà tipiche toscane (Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino e Lazzero) raccolte dai nostri 1.500 ulivi e frante in giornata.

L'Amore per questa terra ci ha reso olivicoltori e agricoltori autentici, appassionati e attenti al rispetto delle tradizioni e della Natura stessa, dei suoi ritmi e delle sue peculiarità. Con questo spirito abbiamo lavorato al recupero e alla valorizzazione della varietà Lazzero, una cultivar rara e antica, autoctona del territorio pisano e della Val di Cecina, con cui produciamo il fiore all'occhiello della nostra selezione: il pluripremiato extravergine monovarietale Lazzero, riconosciuto Presidio Slow Food Olio Extravergine Italiano. Molto ancora potremmo raccontarvi, ma solo se verrete fra le nostre colline capirete perché il nostro non è solo Olio, ma un'opera d'Arte...



SINCE 1950



Carta degli Extravergini



PREMIUM QUALITY

OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN

ONLY NATURAL PRODUCT



LAZZERO

Monocultivar: Lazzero

Carattere deciso. Fruttato medio con incisive note di erbe selvatiche e carciofo, sentori di foglia di pomodoro e mela verde. Fresco, elegante e complesso all'olfatto.

All'iniziale, gradevole amaro astringente di carciofo si sostituisce, sul finale, un piacevole piccante speziato di pepe nero ed erbe balsamiche.

Premi: Grande Olio Slow 2021

Tre foglie verdi Gambero Rosso 2021
Selezione Merum 2021



Slow Food® Italia



CONSIGLIATO: a crudo, su carne alla brace, tartare e zuppe toscane



SCORCI D'AUTUNNO

Blend: Moraiolo, Frantoio, a prevalenza Leccino

Fruttato leggero con sentori di oliva, mandorla e cardo.

Carattere equilibrato e delicato, al gusto conferma la sua eleganza con un retrogusto di mandorla matura e carciofo.

L'amaro è piacevolmente persistente e lascia la ribalta, solo sul finale, a un intenso piccante pepato.

CONSIGLIATO: a crudo, su carni bianche, pesce e pinzimoni



IGP TOSCANO BIO

Blend: Moraiolo, Leccino, Frantoio e Pendolino.

Buona intensità di fruttato, con sentori erbacei e di oliva fresca. Profumo di carciofo e cardo, in piena linea con le caratteristiche dell'olio toscano. Corpo ricco e avvolgente, all'assaggio l'amaro esalta i sentori verdi del cardo e del carciofo, fino a sprigionare un flavour di mandorla verde. Sul finale, un piccante persistente che ricorda il pepe bianco attenua l'astringenza del carciofo.

Premi: Menzione Speciale "Selezione BIO" nella Selezione

Extravergini DOC e IGP 2021

Due foglie rosse Gambero Rosso



CONSIGLIATO: a crudo, su piatti dai sapori marcati e freschi



PRIMITIVO

Blend: Moraiolo, Leccino, Frantoio

Extravergine non filtrato, ottenuto dalla molitura delle classiche varietà toscane, raccolte a piena maturazione, secondo l'antica tradizione olivicola delle nostre terre. Al naso sprigiona una decisa nota di oliva matura, con sentori di cardo e mandorla. Olio leggero, a pasta dolce, in bocca risulta scorrevole e delicato, ma impreziosito, sul finale, da lievi sentori di amaro e piccante pepato.

CONSIGLIATO: a crudo, su carni bianche, pesce e verdure al vapore; perfetto per tutte le cotture