

Tenute Tozzi

Casola Valsenio (RA) | tel. 0544 525500

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. La famiglia Tozzi si divide tra Romagna ed Etna: punto di incontro il vino. Ma da qualche tempo anche l'olio extravergine di oliva che nel Ravennate viene prodotto a partire da 1.400 olivi che occupano 4 dei 70 ettari in cui convivono con vigne, frutteti e maiali di razza mora romagnola da cui derivano vini, conserve, confetture e salumi.

Olive grove Yes
Litres produced 1,500

OIL MAKER. The Tozzi family is split between Romagna and Etna, with wine being the common denominator. However, recently they have also ventured into producing extra virgin olive oil in the Ravenna area, drawing on 1,400 olive trees (4 of their 70 hectares). The land is shared with vineyards, orchards, and Mora Romagnola pigs, from which they craft wines, preserves, jams, and cured meats.

DOP BRISIGHELLA MONOCULTIVAR NOSTRANA DI BRISIGHELLA BIO

CULTIVAR: NOSTRANA DI BRISIGHELLA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, fiori, mela. Verde.

TASTING. Artichoke, cardoon, flowers, apple. Green.

GLI OLI



TOSCANA

CULTIVAR PRINCIPALI/MAIN VARIETIES

Correggiolo, Frantoio, Leccino, Maurino, Moraiolo, Pendolino

CULTIVAR MINORI/MINOR VARIETIES

Ciliegiolo, Maremmana, Lazzero, Olivastra Seggianese



MANGIARE/EAT

AI 588 • Bagno a Ripoli (FI) • via Roma, 588 • tel. 055 699059

Arnolfo • Colle di Val d'Elsa (SI)

v.le della Rimembranza, 24 • tel. 0577 920549

Osteria Vecchio Mulino • Castelnuovo di Garfagnana (LU)

via Vittorio Emanuele, 12 • tel. 0583 62192

COMPRARE/SHOP

La Boutique dei Golosi

Lucca • via San Paolino, 80 • tel. 366 2300888

Magazzino del Gusto • San Casciano in Val di Pesa (FI)

v.le T. Corsini, 21 • tel. 055 8023358

Molesini

Cortona (AR) • p.zza della Repubblica, 22 • tel. 0575 62544

Oil Bar Caffè Del Mercato • Livorno

via Buontalenti, Mercato Centrale box 404 • tel. 338 7652694

L'Altro Sapore

Pitigliano (GR) | loc. Corano | tel. 340 8158974



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. Eleonora Guastini ed Edoardo Passalacqua, coppia nella vita e nel lavoro, gestiscono dal 2009 questa bella realtà agricola. Sono 20 gli ettari totali di cui 7 dedicati ai 2.000 olivi. Si producono anche confetture. Molto apprezzato il ristorante agriturismo.

Olive grove Yes
Litres produced 1,500

OIL MAKER. Partners in life and work, Eleonora Guastini and Edoardo Passalacqua have been managing this lovely farm since 2009. 7 of the property's 20 hectares host about 2,000 olive trees. They also produce jams. The farm-to-table restaurant is also highly appreciated.

GLI OLI

GRAN CRU MONOCULTIVAR CANINESE BIO

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

GRAN CRU MONOCULTIVAR LECCINO BIO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Cardo, mela, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, apple, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

PRINCIPIO BIO

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO, CANINESE, MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, erba, mandorla. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, grass, almond. Green, persistent.

Balduccio

Lamporecchio (PT) | tel. 329 8072367



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 13.000

AZIENDA. Nel 1979 acquistano il podere, tre anni più tardi attorno alla vecchia casa colonica sorgono vigne e ulivi. Adriano März con i fratelli, figli dei fondatori Andreas ed Eva, è oggi a capo di una tenuta che nel tempo è cresciuta e che oggi è composta da quasi 29 ettari di terreno a conduzione biologica con 9.000 piante a dimora. Shop on line.

Olive grove Yes
Litres produced 13,000

OIL MAKER. In 1979 they bought a farm — 3 years later, vineyards and olive trees were growing around the old farmhouse. Today Adriano März and his siblings (the children of founders Andreas and Eva) manage an estate that's grown over time, reaching almost 29 organically-managed hectares (about 9,000 olive trees in all). Products are available for purchase online.

GLI OLI

1979 BIO

CULTIVAR: MAURINO, LECCIO DEL CORNO, ROSSELLINO, MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erba, erbe aromatiche, rucola, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, grass, aromatic herbs, arugula, apple, pepper. Green, persistent.

Bellandi

Uzzano (PT) | loc. Santa Lucia | tel. 338 4952717



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Sulle colline della Valdinievole, è situata l'azienda di Antonella Bellandi, gestita insieme ai suoi familiari. Una realtà fondata nel 2008 che dispone di 350 olivi in un ettaro e mezzo di terreno. A dicembre 2021 è stato inaugurato un confortevole agriturismo.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Antonella Bellandi and her family oversee a farm on the hills of Valdinievole. Founded in 2008, the property includes 1.5 hectares of olive groves (about 350 olive trees). December 2021 saw the opening of a comfortable farm stay as well.



GLI OLI

INSIEME BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.



Fattoria I Bonsi

Reggello (FI) | fraz. Sant'Agata | tel. 055 8652118



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 12.000

AZIENDA. Quella storicamente gestita dalla famiglia Budini Gattai è una splendida proprietà ottocentesca a pochi chilometri da Firenze dove si può pernottare e organizzare eventi e cerimonie in un contesto suggestivo. A questo si aggiunge l'attività agricola che si sviluppa su 273 ettari di cui 44 dedicati agli 11 mila olivi. Si produce, inoltre, vino e miele.

Olive grove Yes
Litres produced 12,000

OIL MAKER. The property historically managed by the Budini Gattai family is a magnificent 19th-century estate located just a few kilometers from Florence, where guests can stay overnight and organize events and ceremonies in a charming setting. There's also a farm that spans over 273 hectares, with 44 ha dedicated to their 11,000 olive trees. The estate also produces wine and honey.

GLI OLI

LAUDEMIO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, pepper. Ripe, persistent.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, apple. Ripe, persistent.



Borgo Riparossa

Manciano (GR) | loc. Pinzuto | tel. 377 1000178

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Francesco Mastantuoni ha recuperato una vecchia azienda agricola rendendola una realtà totalmente ecosostenibile e in linea con i principi dell'agricoltura rigenerativa. Degli 8 ettari di terreno 5 sono destinati alla produzione di olio con 1.200 piante. Si produce anche vino.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Francesco Mastantuoni revived an old farm, transforming it into an entirely eco-sustainable operation in line with principles of regenerative agriculture. 5 of its 8 hectares are dedicated to the production of oil (about 1,200 trees in all). Wine is also produced and sold.

GLI OLI

IGP TOSCANO BIO

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cipresso, mandorla, mela. Maturo, persistente

TASTING. Artichoke, cypress, almond, apple. Ripe, persistent.



Maria Pia Buoni o Del Buono

Cetona (SI) | loc. Ricavo | tel. 347 9149762

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 6.000

AZIENDA. Una splendida tenuta immersa nel verde delle colline di Cetona, condotta da Maria Pia Buoni o del Buono. I terreni si estendono su una superficie totale di 90 ettari di cui 10 coltivati a olivi a conduzione biologica con 3.000 piante. Shop online.

Olive grove Yes
Litres produced 6,000

OIL MAKER. Immersed in the green hills of Cetona, this splendid estate is managed by Maria Pia Buoni o del Buono. The 90-hectare property includes 10 ha of organically-managed olive groves (3,000 trees in all). Products are available for purchase online.

GLI OLI

MIGLIOR FRUTTATO LEGGERO/BEST LIGHT FRUITY

PODERE RICAVO DOP TERRE DI SIENA BIO

CULTIVAR: MORAIOLO, CORREGGIOLO, FRANTOIO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 4
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, pinolo, lattuga, mela, pepe. Verde.

TASTING. Artichoke, almond, pine nut, lettuce, apple, pepper. Green.

PODERE RICAVO SACRAPONE MONOCULTIVAR MINUTA DI CHIUSI BIO

CULTIVAR: MINUTA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, noce, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, walnut, pepper, balsamic. Green, persistent.

PODERE RICAVO BIO

CULTIVAR: MORAIOLO, FRANTOIO, CORREGGIOLO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Cardo, mandorla, noce, mela. Verde.

TASTING. Cardoon, almond, walnut, apple. Green.

Frantoio Buraschi

Montepulciano (SI) | loc. Montepulciano Stazione | tel. 339 8929596



Oliveto proprio No
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. Il frantoio, in attività dal 1966, è da sempre nelle mani della stessa famiglia. Oggi è condotto dalle sorelle Alessandra e Emanuela, che per la produzione dell'extravergine acquistano olive selezionate del territorio di Montepulciano e dintorni. Degustazioni, visite guidate e corsi di cucina in sede.

Olive grove No
Litres produced 20,000

OIL MAKER. Frantoio Buraschi has been managed by the same family ever since its inception in 1966. Today sisters Alessandra and Emanuela are at the helm, sourcing select olives from Montepulciano growers and pressing them into extra virgin. Tastings, guided tours and cooking classes are available on site.

GLI OLI

CORINNA IGP TOSCANO MONTEPULCIANO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 5

PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mela, lattuga, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, apple, lettuce, pepper. Green, persistent.

IL PRIMO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO

FRUTTATO/FRUITY: 5

AMARO/BITTER: 4

PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, mela, mandorla, lattuga. Verde.

TASTING. Aromatic herbs, apple, almond, lettuce. Green.

VEGANO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, PENDOLINO

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 5

PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Mela, noce, pepe. Verde.

TASTING. Apple, walnut, pepper. Green.

Fattoria Casagrande

Rignano sull'Arno (FI) | tel. 055 8349429



Oliveto proprio Si
Litri prodotti 2.000

AZIENDA. Nei primi anni Ottanta la famiglia Luccioli rileva a Figline la Villa Casagrande, le tenute adiacenti e quelle della vicina Rignano. L'attività è divisa tra ospitalità di alto livello e una moderna azienda agricola: l'oliveto conta 9 ettari con 4.200 piante. Si producono, inoltre, vino e vin santo.

Olive grove Yes
Litres produced 2,000

OIL MAKER. In the early 1980s, the Luccioli family took over Villa Casagrande in Figline, adjacent plots and those of nearby Rignano. Today they divide their time between high-level hospitality and a modern farm. Their 9-hectare olive grove is about 4,200 trees strong. Wine and vin santo are also produced.



GLI OLI

IGP TOSCANO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 5

PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, mela, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, apple, arugula, pepper. Green, persistent.

La Cavallina

Larciano (PT) | loc. Podere Tramontana | tel. 348 3051408



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.400

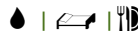
AZIENDA. La proprietà di Massimo Daniele Desideri, acquistata nel 1991, in alcuni mappali è denominato La Cavallina e in altri Podere Tramontana, produce olio dalle 960 piante dei 3.3 ettari di oliveti di proprietà, a 200 metri di altitudine. Si accettano visite solo su appuntamento.

Olive grove Yes
Litres produced 1,400

OIL MAKER. Massimo Daniele Desideri's farm (called "La Cavallina" on some maps and "Podere Tramontana" on others) produces oil from 960 estate trees (3.3 hectares) at 200 metres elevation. Visits are available by appointment only.

Principe Corsini - Villa Le Corti

San Casciano in Val di Pesa (FI) | tel. 055 829301



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.200

AZIENDA. Nel cuore del Chianti Classico (ma anche in Maremma con Tenuta Marsiliana) l'impresa della famiglia Corsini è una nota realtà vitivinicola e una prestigiosa struttura di ospitalità. L'olio, lavorato artigianalmente nell'antico frantoio di proprietà, nasce dalle 15mila piante coltivate a conduzione biologica su 63 dei 230 ettari complessivi.

Olive grove Yes
Litres produced 5,200

OIL MAKER. Based in the heart of Chianti Classico (but also Maremma, with Tenuta Marsiliana), the Corsini family are well-known wine producers and hoteliers. Their oil, hand pressed in an old, privately-owned mill, is made possible thanks to 15,000 organically-grown trees (63 of the estate's 230 hectares).



GLI OLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla, pinolo, pepe. Verde.

TASTING. Artichoke, apple, almond, pine nut, pepper. Green.

DOP CHIANTI CLASSICO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, lattuga, mela, pepe, balsamico. Verde.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, lettuce, apple, pepper, balsamic. Green.

Podere Costarelle

Pienza (SI) | tel. 348 7831784

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.300

AZIENDA. Una giovane e piccola realtà agricola che ha sede in un angolo di paradiso, dove il podere esisteva già molto tempo fa. Oggi qui Silvia Giansin e Ferdinando Buffetti, producono olio in un territorio incontaminato circondato da campi di grano. In una tenuta di 70 ettari, 4 sono destinati a 1.400 olivi, molti secolari.

Olive grove Yes
Litres produced 1,300

OIL MAKER. Podere Costarelle may be a young producer, but the farming estate has deep historical roots. Silvia Giansin and Ferdinando Buffetti, produce oil in this pristine corner of paradise surrounded by wheat fields. 4 of the property's 70 hectares host olive trees, some 1,400 in all (many of which go back a century or more).

GLI OLI

OLIO EXTRAVEGINE DI OLIVA

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO, MORAIOLO, OLIVASTRA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, pepper. Ripe, persistent.

Frantoio di Croci

Massa e Cozzile (PT) | tel. 339 7724208



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 10.000

AZIENDA. Un'attività familiare nel cuore della Valdinievole, dove da quarant'anni si lavora la terra con dedizione, rispetto delle tradizioni antiche e tecniche moderne. Le 5.000 piante sono coltivate in 25 ettari di terreno. Anche agriturismo con produzione di ortaggi e allevamento di bestiame.

Olive grove Yes
Litres produced 10,000

OIL MAKER. Based in the heart of Valdinievole, for 40 years this family-run producer has been working the land with dedication and respect for tradition, all while drawing on modern methods. Their 5,000 olive trees are cultivated on 25 hectares of land.

GLI OLI

RISERVA

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.

TRADIZIONALE

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, rucola, noce, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, arugula, walnut, pepper, balsamic. Green, persistent.

PRIMA OLIVA IGP TOSCANO

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCIO DEL CORNO, MAURINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, mela, lattuga. Verde.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, apple, lettuce. Green.

Dievole

Castelnuovo Berardenga (SI) | fraz. Vagliagli | tel. 0577 322613



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 50.000

Olive grove Yes
Litres produced 50,000

AZIENDA. Una delle realtà più antiche del territorio, considerando che si hanno notizie di Dievole sin dall'XI secolo. Un'azienda che si è molto rinnovata nel recente passato, e dispone di un resort per l'accoglienza dei turisti, oltre ad avere nel vino e nell'olio le produzioni agricole principali. La superficie totale dell'azienda è di circa 400 ettari e le piante di olivo in produzione sono circa 6.000.

OIL MAKER. Dievole is one of the area's oldest producers, considering that records testify to its existence as early as the 11th century. The producer, which has undergone significant renewal and renovation in the recent past, now boasts a resort to welcome tourists, with wine and olive oil serving as its main agricultural products. The total area cultivated is about 400 hectares, with approximately 6,000 olive trees in production.

GLI OLI

DOP CHIANTI CLASSICO

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO, MORAIOLO

FRUTTATO/FRUITY: 7

AMARO/BITTER: 7

PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, cardo, mandorla, rucola, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, cardoon, almond, arugula, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.

IGP TOSCANO

CULTIVAR: MAURINO, LECCINO, FRANTOIO

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 6

PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Cardo, mela, mandorla, pepe. Verde.

TASTING. Cardoon, apple, almond, pepper. Green.

Il Felciaio

Castagneto Carducci (LI) | tel. 347 112325



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.000

Olive grove Yes
Litres produced 2,000

AZIENDA. Una realtà che esiste da oltre due secoli, sotto la gestione appassionata dei Ferrini, oggi rappresentati da Sandro e Luigi. La tenuta si estende su 16 ettari di cui 11 a oliveto con 2.000 piante. Nell'agriturismo Quattro Pini, ricavato in un'antica casa colonica, ci sono 4 appartamenti per un soggiorno di relax a contatto con la natura.

OIL MAKER. For over 2 centuries the Ferrini family (today represented by Sandro and Luigi) have managed this property with passion and commitment. 11 of the estate's 16 hectares host olive trees (about 2,000 in all). Those looking for a relaxing stay immersed in nature can rent an apartment (there are 4 in all) at their Quattro Pini, a renovated farmhouse.

GLI OLI

CASSETTA MONOCULTIVAR MORAIOLO

CULTIVAR: MORAIOLO

FRUTTATO/FRUITY: 7

AMARO/BITTER: 7

PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, finocchio, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, fennel, arugula. Green, persistent.

1929

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 5

PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, noce, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, walnut, apple. Ripe, persistent.



Fèlsina

Castelnuovo Berardenga (SI) | tel. 0577 355117

Oliveto proprio Si
Litri prodotti 2.400

AZIENDA. Un nome che nel mondo del vino non ha bisogno di presentazioni, tra i più rappresentativi del territorio. Anche in fatto di extravergine si parla di eccellenza: dell'enorme tenuta, 116 ettari sono destinati all'olivo, per un totale di 10.400 piante. Vendita on line. Vale una visita.

Olive grove Yes
Litres produced 2,400

OIL MAKER. Fèlsina is a name that needs no introduction among wine lovers, given that they're one of the area's most representative producers. And when it comes to extra virgin, their reputation for excellence is just as warranted. 116 hectares of this estate are dedicated to 10,400 olive trees. Oils can be bought online.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CORREGGIOLO BIO

CULTIVAR: CORREGGIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, erba, mandorla, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, grass, almond, walnut, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR PENDOLINO BIO

CULTIVAR: PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, lattuga, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, lettuce, apple, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR MORAIOLO BIO

CULTIVAR: MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5

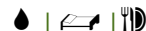


DEGUSTAZIONE. Erba, rucola, soncino, mela, pepe, balsamico. Verde.

TASTING. Grass, arugula, lamb's lettuce, apple, pepper, balsamic. Green.

Fonte di Foiano

Castagneto Carducci (LI) | tel. 0565 766043



Oliveto proprio Si
Litri prodotti 28.000

AZIENDA. Una lunga storia di fatica e di successo che inizia alla fine degli anni '70, quando Michele e Marina Di Gaetano si trasferiscono da Milano in Toscana per avviare un'attività agricola. Oggi Paolo, Simone e Beatrice Di Gaetano guidano questa attività che comprende un oliveto di 10mila alberi e un agriturismo a pochi minuti dal mare.

Olive grove Yes
Litres produced 28,000

OIL MAKER. Fonte di Foiano has a long history of hard work and success going back to the late 1970s, when Michele and Marina Di Gaetano moved from Milan to Tuscany to start a farming business. Today, Paolo, Simone, and Beatrice Di Gaetano lead the property, which includes an olive grove of 10,000 trees and a farmstay a few minutes from the sea.

GLI OLI

MIGLIOR FRUTTATO MEDIO/BEST MEDIUM FRUITY

REFLESSI MONOCULTIVAR MAURINO

CULTIVAR: MAURINO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erba, erbe aromatiche, pepe, lattuga, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, grass, aromatic herbs, pepper, lettuce, balsamic. Green, persistent.

BOLGHERI IGP TOSCANO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, MAURINO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, rucola, erbe aromatiche, mela, ortica, cipresso. Verde, persistente.

TASTING. Grass, arugula, aromatic herbs, apple, nettle, cypress. Green, persistent.

1979 MONOCULTIVAR LECCIO DEL CORNO

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 8



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, noce, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, walnut, pepper, balsamic. Green, persistent.

PREMIO OLIO & VINO/BEST EVOO & WINE

Castello di Fonterutoli

Castellina in Chianti (SI) | loc. Fonterutoli | tel. 0577 73571

**Oliveto proprio** Sì
Litri prodotti 1.100

AZIENDA. I marchesi Mazzei sono proprietari del Castello dal 1435. La splendida struttura conserva il suo aspetto di tranquillo borgo di campagna. La proprietà copre una superficie di 650 ettari, di cui 22 a oliveto con 3.700 piante. Si produce anche vino, grappa e cosmetici alla lavanda.

Olive grove Yes
Litres produced 1,100

OIL MAKER. The Marquis Mazzei family have owned the castle since 1435. The property still maintains its air of a quiet country village. About 650 hectares are cultivated, 22 of which are olive groves (about 3,700 trees). They also produce wine, grappa and lavender cosmetics.



GLI OLI

FONTERUTOLI DOP CHIANTI CLASSICO

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO, MORAIOLO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cipresso, noce, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cypress, walnut, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

Fontodi

Greve in Chianti (FI) | fraz. Panzano in Chianti | tel. 055 852005

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.900

AZIENDA. È uno dei riferimenti del vino del Chianti Classico e appartiene dal 1968 alla famiglia Manetti. È un'azienda biologica certificata e si estende per 250 ettari, di cui 21 adibiti a oliveto, con circa 5.000 piante. C'è anche un allevamento di Chianine.

Olive grove Yes
Litres produced 3,900

OIL MAKER. A touchstone for Chianti Classico wine country, the property has belonged to the Manetti family since 1968. This certified organic producer cultivates 250 hectares, 21 of which are used as olive groves (approximately 5,000 trees). They also breed Chianine cattle.

GLI OLI



DOP CHIANTI CLASSICO BIO

CULTIVAR: CORREGGIOLO, MORAIOLO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cipresso, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cypress, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

DOP CHIANTI CLASSICO
MONOCULTIVAR CORREGGIOLO BIO**CULTIVAR:** CORREGGIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, ortica, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, nettle, pepper. Green, persistent.



PREMIO OLIO & TURISMO/BEST EVOO & TOURISM

Fop

Guardistallo (PI) | tel. 340 0075939



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.900

AZIENDA. Un casolare ristrutturato secondo i principi della bioedilizia tra le colline pisane, anticamente sede di un monastero, immerso in un territorio che Stefano e Francesco Fop preservano e valorizzano anche con la produzione di extravergine. La proprietà comprende 44 ettari di terreni, di cui quasi 32 destinati a oliveto con 3.500 piante in biologico, più altre 3.000 in fase di recupero.

Olive grove Yes
Litres produced 1,900

OIL MAKER. Based in the hills of Pisa, Fop includes a farmhouse that's been renovated according to principles of green architecture. Stefano and Francesco Fop also strive to shine a light on the territory's extra virgin olive oil, drawing on a 44-hectare property (32 ha of which are used for olive groves) and 6,500 trees.

GLI OLI



LAZZARO MONOCULTIVAR LAZZERO BIO

CULTIVAR: LAZZERO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erba, erbe aromatiche, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, grass, aromatic herbs, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

AI MASSI BIO

CULTIVAR: MORAILOLO, LAZZERO, FRANTOIO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Cardo, erbe aromatiche, mandorla, lattuga, mela. Verde.

TASTING. Cardoon, aromatic herbs, almond, lettuce, apple. Green.

Frantoio Franci

Castel del Piano (GR) | fraz. Montenero d'Orcia | tel. 0564 954000



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 150.000

AZIENDA. Quello di Giorgio Franci, attivo dal 1958, è un imprescindibile riferimento per chi ama l'oro verde. Un frantoio di qualità e di numeri, diventato un faro per tanti produttori italiani. Franci cura 29 mila piante su 75 ettari e acquista olive per una produzione che si attesta sempre su alti livelli.

Olive grove Yes
Litres produced 150,000

OIL MAKER. Active since 1958, Frantoio Franci is a notable oil producer (both in terms of quality and volumes), one that's become a touchstone for many other Italian producers. Franci cultivates about 29,000 trees across 75 hectares of terrain, sourcing the rest. The resulting oil always stands out for its superb quality.

GLI OLI



DELICATE MONOCULTIVAR MAURINO

CULTIVAR: MAURINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, erba, mela, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, grass, apple, balsamic. Green, persistent.

VILLA MAGRA GRAN CRU MONOCULTIVAR FRANTOIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba, ortica, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass, nettle, arugula, pepper. Green, persistent.

ROSE MONOCULTIVAR OLIVASTRA SEGGIANESE

CULTIVAR: OLIVASTRA SEGGIANESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, fiori, mela, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, flowers, apple, almond, pepper. Green, persistent.

Frescobaldi

Pontassieve (FI) | fraz. Sieci | tel. 055 27141



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 100.000

AZIENDA. Una famiglia che non ha bisogno di presentazioni, simbolo del vino toscano in tutto il mondo nonché impresa con molteplici attività di successo anche nel settore del food. L'extravergine raggiunge pari livelli di eccellenza: 150mila le piante coltivate su 300 ettari di terreno. Eleganti alloggi per prolungare la sosta.

Olive grove Yes
Litres produced 100,000

OIL MAKER. A family that needs no introduction — the Frescobaldis are a symbol of Tuscan wine the world over, as well as being owners of several successful food businesses. Their extra virgin, pressed from the drupes of 150,000 trees (300 ha), achieves equal heights of excellence. Elegant accommodations are available for those looking to extend their stay.

GLI OLI

LAUDEMIO

CULTIVAR: FRANTOIO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, rucola, erbe aromatiche, mandorla, cardo, ortica. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, arugula, aromatic herbs, almond, cardoon, nettle. Green, persistent.

La Gramigna

Pontassieve (FI) | fraz. Sieci | tel. 329 0534213



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. Vino, legumi, conserve, composte, uova e carni, tutto biologico e prodotto insieme all'extravergine nelle tre aree agricole che compongono la tenuta di Renata Conti. I terreni si estendono su 30 ettari di cui 20 coltivati a oliveto con 6.000 piante. A Cafaggio di Sopra, in collina, c'è l'agriturismo di proprietà.

Olive grove Yes
Litres produced 20,000

OIL MAKER. Wine, pulses, preserves, compotes, eggs, meats and extra virgin olive oil (naturally), all organic and produced in the 3 agricultural districts that make up the Renata Conti estate. The property spans 30 hectares, 20 of which host olive groves (6,000 trees). In Cafaggio di Sopra, in the hills, there's also a farmstay.

GLI OLI



IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE MONOCULTIVAR MORAILO BIO

CULTIVAR: MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, erbe aromatiche, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, aromatic herbs, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.

OLIO GRULLO IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE BIO



CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO, MORAIOLO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, rucola, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, arugula, almond, pepper. Green, persistent.

Indaco

Impruneta (FI) | tel. 339 7811924



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.500

AZIENDA. In un antico borgo tra Firenze e le colline del Chianti sorge la proprietà di Marco Cecchi, per 21 ettari di superficie totale e una produzione di olio che conta su quasi 4.000 piante. Il tutto in una struttura affascinante con ospitalità, piscina, ristorante interno e degustazioni e tour guidati.

Olive grove Yes
Litres produced 2,500

OIL MAKER. Marco Cecchi's 21-hectare estate lies in an ancient village situated between Florence and the Chianti hills. His oil is pressed from the drupes of almost 4,000 trees. There's also a charming property with accommodations, a swimming pool, a restaurant and spaces for tastings. Guided tours are available as well.

Podere La Costa

Uzzano (PT) | loc. La Costa | tel. 0572 476959

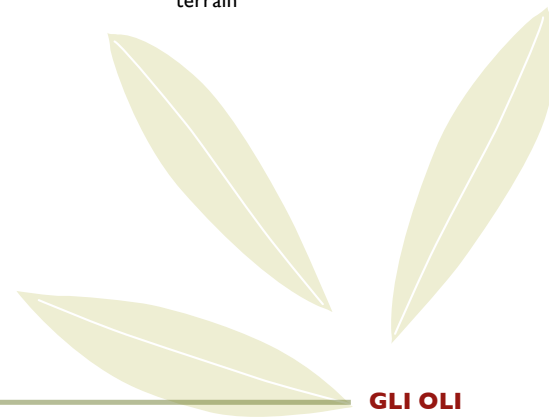


Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Una bella realtà che funziona da oltre trent'anni, grazie alla guida competente e appassionata di Cinzia Cipriani. Si trova sulla Strada dell'Olio dei Borghi e dei Castelli della Valdinievole, e offre anche la possibilità di fare pranzi o cene a base di prodotti tipici (su prenotazione). 3 gli ettari della tenuta con 1.000 olivi a dimora.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. This lovely producer has been operating for over 30 years under the competent and passionate leadership of Cinzia Cipriani. Podere La Costa can be found along the Borghi e Castelli della Valdinievole "Olive Oil Route" and also offers guests the possibility of enjoying traditional food (by reservation). 1,000 trees occupy 3 hectares of terrain



GLI OLI

DIMORA GHIRLANDAIO 2023

CULTIVAR: CORATINA, FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Mandorla, noce, erba, rucola, pepe, balsamico. Verde.

TASTING. Almond, walnut, grass, arugula, pepper, balsamic. Green.

INFANTE RISERVA GRAND CRU BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO, MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, noce, pepe. Maturo, persistente

TASTING. Artichoke, apple, walnut, pepper. Ripe, persistent.

Castello La Leccia

Castellina in Chianti (SI) | tel. 0577 743148



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.700

AZIENDA. Un agriturismo di charme ospitato nei suggestivi spazi di questo antico castello, autentica oasi di relax sotto la gestione appassionata di Rolf Sonderegger. La tenuta si estende per 170 ettari di cui 10 destinati agli ulivi, per un totale di 3.000 piante. Si produce anche vino.

Olive grove Yes
Litres produced 1,700

OIL MAKER. Charming accommodations housed in the picturesque spaces of an ancient castle — a true oasis of relaxation managed with passionate commitment by Rolf Sonderegger. The estate spans 170 hectares, 10 of which are dedicated to olive cultivation (3,000 trees in total). Wine is also produced.

Losi

Castelnuovo Berardenga (SI) | tel. 0577 356842

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.000

AZIENDA. La tradizione della famiglia Losi su questa terra risale al 1870. Nel 1954, Tranquillo acquistò i poderi, che oggi ammontano a 70 ettari, che Pietro e Paolo Losi hanno trasformato in un'azienda vitivinicola moderna e in 25 ettari di oliveto con 3.200 piante. Si produce anche grappa.

Olive grove Yes
Litres produced 3,000

OIL MAKER. The Losi family's roots on this land date back to 1870. In 1954, Tranquillo purchased the farms, which have since grown to 70 hectares. Today Pietro and Paolo Losi oversee a modern wine-growing estate and 25 hectares of olive groves (3,200 trees). Grappa is also produced.



GLI OLI

DOP CHIANTI CLASSICO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO, CORREGGIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cipresso, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cypress, arugula, pepper. Green, persistent.



QUERCIAVALLE DOP CHIANTI CLASSICO MONOCULTIVAR CORREGGIOLO

CULTIVAR: CORREGGIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cipresso, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cypress, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.



QUERCIAVALLE IGP TOSCANO

CULTIVAR: CORREGGIOLO, MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



4

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cardo, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cardoon, arugula, pepper. Green, persistent.



Malenchini

Bagno a Ripoli (FI) | loc. Grassina | tel. 055 642602



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.000

AZIENDA. Clementina Malenchini è a capo di questa splendida tenuta nel cuore del Chianti dei Colli Fiorentini con villa padronale e giardini, di proprietà della sua famiglia fin dal 1863. Oggi sono 40 gli ettari di oliveto, con circa 10mila piante. Si produce anche vino.

Olive grove Yes
Litres produced 3,000

OIL MAKER. Clementina Malenchini leads this splendid estate in the heart of the Chianti Colli Fiorentini production zone. The property includes a manor house and gardens, owned by Malenchini's family since 1863. Today some 40 hectares of olive groves host about 10,000 trees. Wine is also produced.

GLI OLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO, PENDOLINO, MORAILO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, cipresso, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, cypress, pepper. Green, persistent.

Fattoria La Maliosa

Manciano (GR) | tel. 327 1860416



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. La bella realtà di Antonella Manuli si estende nella Maremma collinare su circa 170 ettari, composti da seminativi, vigneti, uliveti e boschi. Produce vino, extravergine e miele. L'azienda ha in produzione circa 3.800 piante di olivo, alcune delle quali centenarie.

Olive grove Yes
Litres produced 1,500

OIL MAKER. Fattoria La Maliosa spans 170 hectares of farmland, vineyards, olive groves and woods in the Maremma hillside. They produce wine, extra-virgin olive oil and honey. Some of their 3,800 olive trees go back 100 years.

GLI OLI

CALETRA IGP TOSCANO MONOCULTIVAR LECCIO DEL CORNO BIO

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cicoria, erba, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, chicory, grass, pepper. Green, persistent.

AURINIA IGP TOSCANA BIO

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO, PENDOLINO, MORAILO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Cardo, finocchio, mela. Maturo.

TASTING. Cardoon, fennel, apple. Ripe.

Giuseppe Marini

Pistoia | tel. 0573 451162

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.900

AZIENDA. Fabio Marini è alla guida di una tenuta che si estende su 20 ettari con 3.600 ulivi. A conduzione familiare, l'azienda produce anche vino, Vin Santo, aceto (dall'acetaia di proprietà). Vivaio con piante di olivo ornamentali e degustazioni guidate.

Olive grove Yes
Litres produced 1,900

OIL MAKER. Fabio Marini leads an estate that spans over 20 hectares (about 3,600 olive trees). A family-run operation, Marini produces wine, Vin Santo and vinegar (using their own vinegar cellar) as well. There are also guided tastings and a nursery that sells ornamental olive trees.

GLI OLI

MONOCULTIVAR LECCIO DEL CORNO

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mela, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, apple, walnut, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR MAURINO

CULTIVAR: MAURINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple. Green.

Marzocco di Poppiano

Montespertoli (FI) | loc. Poppiano | tel. 055 5059650

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.100

AZIENDA. Alberto Chini fonda l'azienda nel 1996 e decide di improntare la produzione agricola alla qualità. Oggi la proprietà, affidata ai suoi eredi, si sviluppa su una superficie di 70 ettari, di cui 35 vitati, circa 8 destinati ai 2.100 ulivi, gli altri a seminativi e bosco. Si produce anche vino.

Olive grove Yes
Litres produced 1,100

OIL MAKER. Alberto Chini founded Marzocco di Poppiano in 1996. Today the property is entrusted to his heirs and unfolds across 70 hectares, 35 of which are vineyards, while 8 host olive groves (2,100 trees in all). The rest is reserved for arable land and woods. Wine is also produced.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CORREGGIOLO

CULTIVAR: CORREGGIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR MORAIOLO

CULTIVAR: MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 8



DEGUSTAZIONE. Cardo, rucola, erba, ortica, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, arugula, grass, nettle, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR PENDOLINO

CULTIVAR: PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, finocchio, erba. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, fennel, grass. Green, persistent.

Gabriele Mazzeschi

Castiglion Fiorentino (AR) | tel. 333 3066637



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.600

AZIENDA. Una lunga tradizione familiare oggi nelle mani di Gabriele Mazzeschi: 100 ettari nelle colline della Val di Chio coltivati in biologico. 19 gli ettari di oliveto con quasi 5.000 piante. Da segnalare il progetto Grani Antichi che recupera, tra gli altri, il tradizionale grano tenero Verna.

Olive grove Yes
Litres produced 3,600

OIL MAKER. A long-standing family tradition is now in the hands of Gabriele Mazzeschi, 100 hectares of organically cultivated terrain in the Val di Chio hills. 19 of these are olive groves, almost 5,000 trees in all. Their Grani Antichi project, which focuses on reviving ancient grains like the traditional soft wheat Verna, is also worth noting.

Mezzecrete

Asciano (SI) | loc. Bollano | tel. 0577 1607466



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.400

AZIENDA. Una società agricola in attività da vent'anni, a pochi chilometri da Montalcino e nel cuore delle Crete Senesi. Gestita da Patrich Zinelli, la tenuta conta su una superficie di 260 ettari, 10 dei quali sono destinati alla coltivazione di circa 2.350 piante. Anche ospitalità in quattro confortevoli camere.

Olive grove Yes
Litres produced 1,400

OIL MAKER. Active for 20 years now, Mezzecrete is based just a few kilometers from Montalcino, in the heart of the Crete Senesi. Managed by Patrich Zinelli, the estate spans 260 hectares, 10 of which host olive groves (about 2,350 trees). There are also comfortable rooms available for those interested in an overnight stay.



GLI OLI

LE CAPANNE BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, apple. Ripe, persistent.

OLIO NECE DOP TERRE DI SIENA BIO

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO, MORAIOLO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass, pepper. Green, persistent.

Podere Il Montaleo

Casale Marittimo (PI) | tel. 0586 652493

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Fu acquistato per 100 scudi nel 1846 da Antonio Morelli, e da allora il podere è sempre stato nelle mani della stessa famiglia, oggi rappresentata da Cesare Diddi Mussi. La tenuta è di 30 ettari di cui 25 ettari olivetati con 6.000 alberi.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Ever since it was purchased by Antonio Morelli in 1846 (for 100 scudi), Podere Il Montaleo has been in the hands of the same family, now represented by Cesare Diddi Mussi. The 30-hectare estate is almost entirely olive groves, making for 6,000 trees in all.

GLI OLI

MONOCULTIVAR LAZZERO

CULTIVAR: LAZZERO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, erbe aromatiche, noce, ortica, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, aromatic herbs, walnut, nettle, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR TONDA IBLEA

CULTIVAR: TONDA IBLEA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR MAURINO

CULTIVAR: MAURINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, erbe aromatiche, lattuga, noce, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, aromatic herbs, lettuce, walnut, pepper, balsamic. Green, persistent.

Le Mortinete

Impruneta (FI) | tel. 339 3849218



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 17.000

AZIENDA. Nel cuore del Chianti si trova la giovane realtà di Lorenzo Berti che la gestisce da un paio di anni. La proprietà si sviluppa su 75 ettari di cui una ventina dedicati all'oliveto di 2.000 alberi di varietà autoctone.

Olive grove Yes
Litres produced 17,000

OIL MAKER. We find Lorenzo Berti's young operation situated in the heart of Chianti. For a couple of years now, Berti has managed the property's 75 hectares, including some 20 ha of olive groves — about 2,000 trees of native olive varieties.

GLI OLI

MONOCULTIVAR FRANTOIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cipresso, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cypress, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

SANTA MADRE MONOCULTIVAR MIGNOLA

CULTIVAR: MIGNOLA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, mandorla, rucola, rucola, pepe, balsamico.

TASTING. Aromatic herbs, almond, arugula, arugula, pepper, balsamic.

MONOCULTIVAR MORAILO

CULTIVAR: MORAILO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, rucola, ortica, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, arugula, nettle, pepper. Green, persistent.

Olio della Donna

Montespertoli (FI) | tel. 348 2455355

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.100

AZIENDA. Quella di Elaine Trigiani, originaria del Mississippi e trasferitasi in Italia grazie all'amore per la Sicilia e la Toscana e i loro oli, è una giovane realtà nata nel 2022 che conta 500 ulivi distribuiti su 3 ettari. Si effettua anche vendita online.

Olive grove Yes
Litres produced 1,100

OIL MAKER. Originally from Mississippi, Elaine Trigiani moved to Italy due to her love of Sicily and Tuscany, as well as the country's oils. Founded in 2022, this young operation draws on 500 olive trees spread out over 3 hectares. Products are also sold online.



GLI OLI

PIERO FIELD BLEND

CULTIVAR: MORAIOLO, FRANTOIO, LECCINO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, walnut, pepper. Green, persistent.

Tenuta Pietrapiana

Reggello (FI) | tel. 335 8402749

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.000

AZIENDA. Una bella realtà quella di Luciano Perego ed Ernestina Dossi, una tenuta in collina a un'altitudine di quasi 500 metri sul livello del mare. Qui crescono gli ulivi, a conduzione biologica in 25 dei 45 ettari totali dei terreni di proprietà. Le piante sono quasi 4.000.

Olive grove Yes
Litres produced 3,000

OIL MAKER. Luciano Perego and Ernestina Dossi's lovely estate unfolds in the hills at an elevation of almost 500 meters above sea level. Here the pair cultivate some 4,000 olive trees, which occupy 25 of the estate's 45 hectares.

GLI OLI

IGP TOSCANO MONOCULTIVAR MORAIOLO BIO

CULTIVAR: MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, pepe, lattuga. Verde.

TASTING. Grass, almond, pepper, lettuce. Green.

IGP TOSCANO MONOCULTIVAR LECCINO BIO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Erba, mela, pinolo. Maturo, persistente.

TASTING. Grass, apple, pine nut. Ripe, persistent.

IGP TOSCANO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, apple. Ripe, persistent.

Poggio al Picchio

Magliano in Toscana (GR) | loc. Collelupo | tel. 335 5484692

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Nel cuore della Maremma, Vittoria Biego di Costabissara dal 2009 è al timone di questa bella tenuta, che grazie a un attento lavoro di recupero in continua evoluzione, oggi consta di 13 ettari di oliveto in conversione biologica, con 1.800 piante, di cui 1.500 in produzione.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Vittoria Biego di Costabissara has been leading this lovely estate, situated in the heart of Maremma, since 2009. Thanks to careful and constant work, the property now comprises 13 hectares of olive groves (in the process of being converted to organic). 1,500 of her 1,800 trees are in use.

GLI OLI

IGP TOSCANO

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO, MORAIOLO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Cardo, carciofo, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, artichoke, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

Fattoria Poggio di Fiesole

Fiesole (FI) | tel. 347 0375795



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.000

AZIENDA. In posizione collinare a pochi minuti dal centro della cittadina, è una fascinosa fattoria nel verde gestita da generazioni dalla famiglia Scaravelli, oggi da Enrico e Dario. Circa 18 gli ettari di oliveto, con 3.300 piante; si producono anche miele e saponi.

Olive grove Yes
Litres produced 3,000

OIL MAKER. Situated in a hilltop position a few minutes from the town center, Poggio di Fiesole is a charming farm managed for generations by the Scaravelli family (today Enrico and Dario are at the helm). There are about 18 hectares of olive groves—some 3,300 trees. Honey and soaps are also produced.



GLI OLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Cardo, erba, mandorla, finocchio, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, grass, almond, fennel, arugula, pepper. Green, persistent.

Tenuta La Poggiona

San Casciano in Val di Pesa (FI) | tel. 347 7710738

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Dal 2018 Marina Brendolan si dedica a questa bella realtà chiantigiana con impegno ed interesse nella produzione di olio extravergine di oliva. La proprietà si sviluppa su una dozzina di ettari dove vivono 3.000 olivi di varietà autoctone. Si effettua vendita online.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Since 2018, Marina Brendolan has dedicated herself to this lovely Chianti business, committing herself to the production of extra virgin olive oil. The estate spans about a dozen hectares, home to 3,000 olive trees of native varieties. Online sales are available.

GLI OLI

IGP TOSCANO MONOCULTIVAR PENDOLINO BIO



CULTIVAR: PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



5

DEGUSTAZIONE. Erba, rucola, erbe aromatiche, lattuga, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, arugula, aromatic herbs, lettuce, pepper, balsamic. Green, persistent.

DOP CHIANTI CLASSICO MONOCULTIVAR MORAIOLO BIO



CULTIVAR: MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



5

DEGUSTAZIONE. Erba, rucola, ortica, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, arugula, nettle, balsamic. Green, persistent.

BLEND 14 DOP CHIANTI CLASSICO BIO



CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO, MORAIOLO, FRANTOIO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



5

DEGUSTAZIONE. Cardo, mandorla, mela, fiori. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, almond, apple, flowers. Green, persistent.

Fattoria di Poggiopiano

Fiesole (FI) | loc. Girone | tel. 055 6593020



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. Una struttura affascinante a un passo da Firenze che comprende anche agriturismo con camere e piscina panoramica. A gestirla la famiglia Galardi, che dei 17 ettari di proprietà ne ha destinati 10 alla coltivazione di olivi con 4.000 piante. Si producono inoltre vino e grappa, tutto in regime biologico.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. A charming property situated just a stone's throw from Florence, Mauro Galardi's Fattoria di Poggiopiano also includes guest rooms and a swimming pool with a panoramic view. 4,000 olive trees occupy 10 of the farm's 17 hectares. Wine and grappa (all organic) is also produced.

GLI OLI

PLENUM BIO



CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, noce, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, walnut, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

Pometti

Trequanda (SI) | tel. 0577 662017



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.800

AZIENDA. A cavallo fra la Val d'Orcia e le Crete Senesi, quella di Carlotta Pometti è una bellissima tenuta di oltre 200 ettari con possibilità di alloggio e ristorazione. L'oliveto, a conduzione biologica, si estende per 5 ettari, con 1.000 alberi. Si producono anche vini, grappa, cereali, oli essenziali e tartufi.

Olive grove Yes
Litres produced 1,800

OIL MAKER. Straddling the Val d'Orcia and Crete Senesi is a lovely estate complete with food and guest accommodations. The organic olive grove spans 5 hectares—about 1,000 trees. They also produce wines, grappa, beer, grains, essential oils and truffles.

GLI OLI

L'OLIO BIO

CULTIVAR: MORAILOLO, LECCINO, PENDOLINO, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, mela. Verde.

TASTING. Artichoke, almond, apple. Green.

Frantoio Pruneti

Greve in Chianti (FI) | fraz. San Polo in Chianti | tel. 055 8555091



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. La storia della famiglia Pruneti risale alla metà del 1800, quando Antonio di Tanghe si trasferì nel Chianti dando vita a una lunga tradizione tramandata di generazione in generazione. Giogni e Paolo sono gli eredi di questo patrimonio agricolo, 93 ettari di terreno di cui 82 per l'olio, per quasi 19mila piante. Si producono, inoltre, vino, zafferano e iris.

Olive grove Yes
Litres produced 20,000

OIL MAKER. The Pruneti family's modern roots go back to the mid-1800s, when Antonio di Tanghe moved to this town in Chianti, setting in motion a long tradition handed down from one generation to the next. Giogni and Paolo have inherited a similar legacy: 93 hectares of land, 82 of which host olive groves—almost 19,000 trees in all. Wine, saffron, iris are also produced.

GLI OLI

MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, rucola, cipresso, pepe, ortica, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, arugula, cypress, pepper, nettle, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR LECCINO BIO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, noce, mandorla, mela. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, walnut, almond, apple. Green, persistent.

MONOCULTIVAR MORAILOLO BIO

CULTIVAR: MORAILOLO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Cardo, pinolo, finocchio, mela, balsamico. Verde.

TASTING. Cardoon, pine nut, fennel, apple, balsamic. Green.



Tenuta Querciamatta

Monsummano Terme (PT) | tel. 0572 1790971

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.400

AZIENDA. Una giovane impresa con cinque anni di vita alle spalle, ma già solida e rodata. I vulcanici e appassionati Gianni e Martina Acciai producono anche vino, mentre per l'extravergine coltivano 1.600 piante su circa 7 dei 13 ettari di superficie totale. Shop on line, degustazioni e live cooking al tavolo sociale.

Olive grove Yes
Litres produced 1,400

OIL MAKER. This young producer has only 5 years of experience, but it's already well established. Gianni and Martina Acciai, who also make wine, cultivate 1,600 olive trees on about 7 of the estate's 13 hectares. Online shop, tastings and live cooking.

GLI OLI

IL RAGAZZACCIO MONOCULTIVAR LECCINO BIO



CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Mela, soncino, noce, pinolo, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Apple, lamb's lettuce, walnut, pine nut, pepper. Green, persistent.

IL GRIGIO BIO



CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, lattuga, rucola, mela. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, lettuce, arugula, apple. Green, persistent.

Fattoria Ramerino

Bagno a Ripoli (FI) | loc. La Fonte |
fraz. Osteria Nuova | tel. 055 631520

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. Filippo Alampi, proprietario e agronomo, conduce un'azienda che era in attività già dalla metà del 1800, in una delle zone collinari più vocate a circa tre chilometri da Firenze. La tenuta si estende per 54 ettari di cui 34 coltivati a oliveto con 6.600 piante. Vendita online.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. Agronomist and owner Filippo Alampi manages a company that's been in business since the mid-18th century. The estate, which extends for 54 hectares (34 of which host olive groves, about 6,600 trees), is situated in one of the most favorable cultivation areas here in the hills outside Florence. Oils can be bought online.

GLI OLI



MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cipresso, radicchio, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cypress, radicchio, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

GUADAGNÒLO PRIMUS BIO



CULTIVAR: MORAIOLO, FRANTOIO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, radicchio, rucola, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, radicchio, arugula, almond, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR MORAIOLO BIO



CULTIVAR: MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, rucola, ortica, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, arugula, nettle, balsamic. Green, persistent.

Podere La Regola

Riparbella (PI) | loc. Altagrada | tel. 0588 81363

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.100

AZIENDA. La famiglia Nuti è al timone di questa splendida cantina che è da considerare tra le eccellenze vitivinicole regionali. La produzione si estende anche alla grappa e all'olio extravergine ricavato dai 1.600 olivi di varietà autoctone toscane distribuiti su 6 ettari di terreno su un totale di 140 dedicati prevalentemente alla vigna.

Olive grove Yes
Litres produced 1,100

OIL MAKER. The Nuti family leads this magnificent estate, considered one of the region's viticultural excellences. The property's 140 hectares are primarily devoted to vineyards, though production also includes grappa and extra virgin olive oil made from 1,600 olive trees of native Tuscan varieties spread out over 6 hectares of land.

La Sala del Torriano

San Casciano in Val di Pesa (FI) | tel. 055 8240013



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.000

AZIENDA. Una tenuta dalle origini antiche, oggi di proprietà di Francesco Rossi Ferrini, nella parte più settentrionale del Chianti Classico. Si estende su 70 ettari complessivi di cui 14 destinati alla produzione di extravergine con 6.000 piante. Qui nascono anche ottimi vini e si può sostare nell'agriturismo panoramico.

Olive grove Yes
Litres produced 2,000

OIL MAKER. An estate with deep roots, La Sala del Torriano is today owned by Francesco Rossi Ferrini. The 70-hectare property, which is based in the northernmost part of the Chianti Classico, includes 14 hectares of olive groves (about 6,000 trees). Excellent wines are also produced here. Visitors are welcome at their panoramic farmstay.



GLI OLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, finocchio. Maturo.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, fennel. Ripe.

DOP CHIANTI CLASSICO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, cipresso, ortica, rucola, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, cypress, nettle, arugula, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.

Fattoria San Michele a Torri

Scandicci (FI) | loc. San Michele a Torri | tel. 055 769111



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 30.000

AZIENDA. Si trova nel cuore del Chianti la tenuta di Paolo Nocentini. I terreni si estendono su 900 ettari, in parte destinati a seminativo, bosco e allevamenti di Cinta Senese. Agli olivi sono dedicati 110 ettari, con 30mila piante a dimora. Si producono e vendono inoltre salumi, carne, uova, verdura, pane, legumi, miele, marmellate, farine.

Olive grove Yes
Litres produced 30,000

OIL MAKER. Paolo Nocentini's Fattoria San Michele a Torri is situated in the heart of Chianti. The 900-hectare estate includes arable land, woodlands and breeding grounds for Cinta Senese pigs. 110 hectares are dedicated to olive cultivation, about 30,000 trees in all. Charcuterie, meat, eggs, vegetables, bread, legumes, honey, jams, flours are also produced and sold.



GLI OLI

LAUDEMIO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla, pepe. Verde.

TASTING. Artichoke, apple, almond, pepper. Green.

Frantoio di Santa Téa Gonnelli 1585

Reggello (FI) | loc. Santa Tea | tel. 055 868117



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 350.000

AZIENDA. Storia antica, quella della famiglia Gonnelli: nel 1585 i fratelli Francesco, Lorenzo e Giulio acquistano per 300 soldi il podere di Santa Tea. Oggi la stessa famiglia conduce il frantoio e l'azienda agricola di 200 ettari con 48mila piante. La Bottega di Santa Téa è sede di degustazioni e shop di eccellenze.

Olive grove Yes
Litres produced 350,000

OIL MAKER. The Gonnelli family's roots run deep. In 1585 brothers Francesco, Lorenzo and Giulio bought the Santa Tea farm for 300 silver coins. Today the same family manages the oil mill and the 200-hectare property's 48,000 trees. The Bottega di Santa Téa hosts tastings as well as a shop where outstanding food and wine may be purchased.

GLI OLI

MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, apple. Ripe, persistent.

Santissima Annunziata

San Vincenzo (LI) | tel. 0565 702144



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 7.000

AZIENDA. La storia di questo luogo risale al 1800 come proprietà della famiglia Alliata. Dalla metà del secolo scorso è stata rilevata dai Massaza e oggi Beatrice cura questo spazio affascinante con esperienza e passione. Oltre all'oliveto di 5.400 alberi c'è anche un bell'agriturismo con 15 comode camere e un ristorante che esalta l'oro verde in cucina.

Olive grove Yes
Litres produced 7,000

OIL MAKER. The estate's history dates back to the 1800s when it was owned by the Alliata family. Since the middle of the last century, it has been managed by the Massaza family. Today Beatrice leads the enchanting estate, drawing on her experience and passion. In addition to a 5,400-tree olive grove, there's also a beautiful agritourism with 15 comfortable rooms and a restaurant where Santissima Annunziata's "green gold" is a featured ingredient.

GLI OLI

ALLAPPALLAPPA MONOCULTIVAR PENDOLINO BIO

CULTIVAR: PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, rucola, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, arugula, almond, pepper. Green, persistent.

LUXNATURAE MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Cardo, finocchio, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Cardoon, fennel, pepper. Ripe, persistent.

Scovaventi

Manciano (GR) | tel. 389 0183033

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. Carolina Rosi, figlia del regista Francesco Rosi, ha reso questo podere un'azienda agricola immersa nella tranquillità della Maremma, dove si producono anche miele, sottoli, confetture e conserve. 5.000 le piante di olivo coltivate in 35 ettari della tenuta. Shop on line.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. Carolina Rosi (daughter of director Francesco Rosi) and her late husband, Luca De Filippo, transformed this property into a commercial farm immersed in the quiet and calm of Maremma. Here, in addition to olive oil, they produce honey, bottled vegetables, jams and preserves. About 5,000 olive trees occupy 35 hectares of the estate. Products are available for purchase online.

GLI OLI

MONOCULTIVAR MAURINO BIO

CULTIVAR: MAURINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, erbe aromatiche, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, aromatic herbs, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

IGP TOSCANO BIO

CULTIVAR: RAGGIOLA, OLIVASTRA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

I Sergenti

Reggello (FI) | loc. Mercatale | tel. 055 869145

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. Nata grazie alla passione di Pierluigi Ricci all'insegna della filosofia dell'agricoltura naturale, oggi l'azienda di 28 ettari è gestita da Lisa Ricci e conta 3.500 olivi su 7 ettari a conduzione biologica. Si producono anche vini naturali.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. A passion for natural agriculture inspired Pierluigi Ricci to found this estate. Today Lisa Ricci oversees the property, whose 28 hectares include 7 organically cultivated hectares of olive groves (about 3,500 trees). Natural wines are also produced.

GLI OLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 6

PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba, rucola, ortica, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass, arugula, nettle, pepper. Green, persistent.

IL TRADIZIONALE BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO, MAURINO

FRUTTATO/FRUITY: 7

AMARO/BITTER: 5

PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pepper. Green, persistent.

I Tattoli

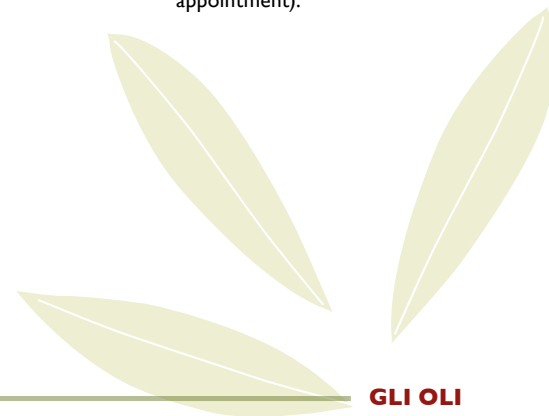
San Casciano in Val di Pesa (FI) | fraz. La Romola | tel. 055 295609

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. Un paesaggio di vigne e olivi circonda la tenuta dei Bini Smaghi, cui si accede da un lungo viale di cipressi secolari. In questo suggestivo contesto crescono le circa 2.500 piante coltivate su 50 ettari di terreno. Vendita dal sito e visite su appuntamento.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. A landscape of vineyards and olive trees surrounds the Bini Smaghi family's estate. Indeed, to get to the property you have to pass down a long avenue of centuries-old cypresses. Here you'll also find some 2,500 olive trees across 50 hectares of land. Products may be purchased through their website. The property can be visited (by appointment).



GLI OLI

DOP CHIANTI CLASSICO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCIO DEL CORNO, PENDOLINO

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 6

PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, ortica, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, nettle, arugula, balsamic. Green, persistent.

Fattoria Triboli

Impruneta (FI) | tel. 055 3987099

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.500

AZIENDA. Sostenibilità e trasparenza sono la base del lavoro di questa bella realtà a conduzione biologica, di proprietà di Luigi Viscardi. 40 ettari la superficie totale della tenuta, di cui una ventina destinati alla coltivazione dei 5.000 olivi. Vendita on line anche di frutta e ortaggi, miele, formaggi vegan e cosmetici naturali.

Olive grove Yes
Litres produced 4,500

OIL MAKER. Sustainability and transparency are the principles that underpin the work carried out at Luigi Viscardi's Fattoria Triboli, a lovely, 40-hectare, organic estate. Almost 20 ha are dedicated to the cultivation of olives, about 5,000 trees in all. Produce, honey, vegan cheeses and natural cosmetics are all available for purchase online.

GLI OLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO, MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Rucola, mandorla, ortica, pepe, balsamico, cipresso. Verde, persistente.

TASTING. Arugula, almond, nettle, pepper, balsamic, cypress. Green, persistent.

Fattoria di Volmiano

Calenzano (FI) | tel. 055 8827114

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. I Gondi sono una famiglia storica le cui origini risalgono all'epoca di Carlo Magno. Oggi Lapo e Gerardo sono alla guida di questa fattoria a conduzione biologica immersa in 540 ettari di terra. Di questi, 71 danno vita all'extravergine, grazie alla coltivazione di 23mila piante. Esportano in tutto il mondo. Visite e degustazioni su prenotazione.

Olive grove Yes
Litres produced 20,000

OIL MAKER. The Gondi family's roots date back to the time of Charlemagne. Today Lapo and Gerardo lead this 540-hectare, organic estate, which includes 71 ha of olive groves (about 23,000 trees in all). Worldwide exports. Visits and tastings are available on request.

GLI OLI

LAUDEMIO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO, LECCINO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, erba, mandorla, rucola, pepe. Verde.

TASTING. Artichoke, cardoon, grass, almond, arugula, pepper. Green.