

AZIENDA AGRICOLA

# L'ESSENZA DI PUGLIA



**OLIO EXTRA  
VERGINE D'OLIVA**

*Extra Virgin Olive Oil*

## OLIO D'AROLA

**Sapido, ma con note fruttate medie, mai eccessive e marcate, esalta le pietanze senza coprirle, con lieve persistenza di un retrogusto amarognolo ben bilanciato, talvolta piccante ma di leggera e piacevole intensità.**

*Savoury, but with medium-fruity notes, never excessive or too pronounced, enhances the taste of dishes without overpowering it, with mild persistence of a well-balanced bitter aftertaste, sometimes spicy but of light and pleasant intensity.*



### **Colore / Color**

**Giallo dorato intenso, con riflessi verdolini, limpido.**

*Intense golden yellow with green reflections, clear.*

### **Profumo / Fragrance**

**Fruttato che offre all'olfatto rimandi vegetali e suggestioni di erba fresca.**

*Fruity, reminiscent of herbs and fresh grass.*

### **Gusto / Taste**

**Presenta una lieve e caratteristica nota amara tipica della cicoria selvatica.**

*It has a slight and distinctive bitter note typical of wild chicory.*

### **Abbinamenti Gastronomici / Serving Suggestions**

**Ottimo per accompagnare diversi piatti come insalate crude miste, verdure lesse, zuppe, grigliate di carne e pesce.**

*Excellent with various dishes such as mixed raw salads, boiled vegetables, soups, grilled meat and fish.*

### **Varietà (Cultivar) / Variety (Cultivar)**

**Ogliarola Salentina. Varietà autoctona e antichissima della penisola salentina.**

**Età delle piante 400-600 anni circa.**

*Ogliarola Salento. Autochthonous and ancient variety of the Salento Peninsula.*

*About 400-600 year old trees.*

**Bottiglia / Bottle** 0,10 l - 0,25 l - 0,5 l - 0,75 l - **Lattina / Tin** 1 l - 3 l - 5 l

## OLIO D'ALIA

**Fruttato leggero, delicato e fresco, ben equilibrato e di grande fruibilità.**

*Light fruity, delicate and fresh, well-balanced and extremely versatile.*

### **Colore / Color**

**Giallo dorato, limpido.**

*Golden yellow, clear.*

### **Profumo / Fragrance**

**Fruttato leggero con lievi sensazioni di mandorla fresca.**

*Light fruity with hints of fresh almonds.*

### **Gusto / Taste**

**Armonioso ed equilibrato, prevalente sensazione di dolce, amaro e piccante lievissimi e quasi assenti.**

*Harmonious and well-balanced, predominantly sweet with a nearly absent bitter or spicy aftertaste.*

### **Abbinamenti Gastronomici / Serving Suggestions**

**Carni bianche, pesce, verdure bollite, insalate, paste con sughi leggeri e in genere pietanze delicate.**

*Excellent with various dishes such as white meats, fish, boiled vegetables, salads, pasta with light sauces and various light recipes.*

### **Varietà (Cultivar) / Variety (Cultivar)**

**Leccino, Ogliarola salentina, Nardò.**

**Bottiglia / Bottle** 0,10 l - 0,25 l - 0,5 l - 0,75 l

**Lattina / Tin** 1 l - 3 l - 5 l



## OLIVE FRESCHE MOLITE CON...

*Fresh olives milled with...*

### **MANDARINO ROSSO / RED MANDARIN**

**Consigliato per insalate, verdure, carpacci, pesce crudo o affumicato, crostacei, carni bianche, pasticceria.**

*Made with fresh olives milled with red tangerines. Recommended for salads, vegetables, carpaccio, raw fish or smoked shellfish, white meats, pastry.*

### **ROSMARINO / ROSEMARY**

**Consigliato per bruschette, carpacci, tagliate di carne, carni bianche, pesce e zuppe.**

*Recommended for bruschetta, carpaccio, flank steak, white meats, fish dishes, soups.*

### **PEPERONCINO / CHILI PEPPER**

**Consigliato per primi piatti, zuppe, grigliate, insalate, pizza e piatti etnici.**

*Made with fresh olives milled with chili peppers. Recommended for first courses, soups, grilled salads, pizza and ethnic dishes.*



### **TARTUFO / TRUFFLE**

**Consigliato per bruschette, pasta all'uovo, risotto, carpaccio, uova, tagliate di carne.**

*Made with fresh olives milled with truffe. Recommended for bruschetta, egg pasta, risotto, carpaccio, eggs and flank steak.*

**Bottiglia / Bottle** 0,25 l



## STORIA E LUOGO DELL'AZIENDA

Gli ulivi hanno sempre fatto parte del paesaggio della regione Puglia. Immersi nel paesaggio mediterraneo, i nostri uliveti giacciono in collina a circa 160 m sul livello del mare nei terreni della **Masseria Pietrasanta** che appartiene alla famiglia dal 1880 e da allora è stata gestita di generazione in generazione.

Gli uliveti si trovano ai piedi della Riserva Naturale di **Torre Guaceto** con 1.200 ettari protetti dal World Wildlife Fund (WWF). A circa 5 km di distanza si trova il mare Adriatico (Mare Adriatico).

La tenuta comprende ulivi che raggiungono i 600 anni, monumenti viventi che forniscono un olio di oliva particolarmente pregiato e saporito.

## CONDUZIONE BIOLOGICA E TUTELA DELL'AMBIENTE CIRCOSTANTE

L'azienda è da sempre stata condotta con grande attenzione ambientale e in regime biologico.

Siamo guidati dalla convinzione che l'ambiente naturale degli ulivi in questa regione deve essere conosciuto e preservato al fine di mantenere un'alta qualità dell'olio d'oliva.

Un obiettivo è quindi quello di preservare la biodiversità e di rispettare e proteggere le piante selvatiche tipiche di questa regione, come ad esempio, il mirto, la pera selvatica, il timo e la macchia mediterranea che aiutano tenere lontana la temuta mosca dagli ulivi.

Ci affidiamo anche a misure naturali come il diserbo meccanico e manuale e la raccolta anticipata.

## HISTORY AND LOCATION OF OUR FARM

*Olive trees have always been part of the landscape of the Puglia region. Embedded in the wild Mediterranean scenery, our olive groves lie at 160 m above sea level in the foothills of **Torre Guaceto**, a 1200 hectare World Wildlife Fund protected nature reserve.*

*Situated around 5 km from the Adriatic Sea, the land surrounding the **Masseria Pietrasanta** property has been in our family since 1880, tended to from generation to generation. The estate includes ancient olive trees, with ages approximating 600 years. These living monuments provide a particularly high quality and flavorful olive oil.*

## BIOLOGICAL MANAGEMENT & PROTECTION OF THE SURROUNDING ENVIRONMENT

*Seeing this unique region as a gift, our family has farmed the estate organically for several decades, opting for sustainability and choosing to avoid any genetically engineered agriculture including any genetically modified plants or seeds. In terms of management, we are guided by our conviction that the natural environment of the olive trees in this region must be known, preserved and maintained in order to produce the highest quality of olive oil. As well, the preservation of biodiversity and respecting and protecting wild plants typical of this Mediterranean region remains one of our top priorities. Whether it be the use of local plants (Myrtle, Wild Pear, Broom, Blackberry and Thyme) to protect the trees from the destructive olive fly, or the use of natural methods such as plowing and premature harvesting, we are able to eliminate the need for herbicides and pesticides.*