

L'Azienda Agricola "Il Frantoio di Vicopisano" possiede 2.856 piante di ulivo della varietà "frantoio", tutte singolarmente irrorate con un sistema "a goccia" e coltivate biologicamente, ed interpreta perfettamente la particolare



vocazione delle colline del Monte Pisano, che godono di un microclima impareggiabile per la coltivazione dell'ulivo.

Le olive vengono raccolte a mano a giusta maturazione, affinché non vengano mai a contatto col terreno e siano frante entro poche ore nel frantoio di proprietà.

Tutte le operazioni sono dirette con cura attenta e minuziosa da nonno Nellino, coadiuvato dalla nipote Simona Bovoli.

Azienda Agricola Il Frantoio di Vicopisano

Località Palazzetto, 3
56010 Vicopisano (PISA)
tel. +39 050 798870
+39 050 796005
fax +39 050 796707

www.vicopisanolio.it
info@vicopisanolio.it



A perfectly organized processing takes care of every production cycle with passion and professionalism: from olive-tree growing to picking, from pressing to keeping and to the sale of bottled olive oil.

Azienda Agricola "Il Frantoio di Vicopisano" owns 2.856 olive-trees belonging to "Frantoio" variety, has a rain irrigation system and has set a biological cultivation.

kinetix.it



IL FRANTOIO DI VICOPISANO

Una Filiera perfettamente organizzata che segue con passione e professionalità ogni fase produttiva: dalla coltivazione degli ulivi alla raccolta, dalla frangitura alla conservazione e alla vendita dell'olio imbottigliato.

Olives are handpicked at the right ripening so that they never get in touch with the ground and undergo the extraction process within a few hours in the family-owned oil-press.

"Frantoio del Rio Grifone", at the ground floor of the farmhouse main building, is considered as the oldest and at the same time most modern oil-press in Monte Pisano.





Il "Frantoio del Rio Grifone", situato al piano terreno dell'edificio principale della fattoria, è considerato allo stesso tempo il più antico e moderno frantoio del Monte pisano: possiede infatti due linee con macchine

tradizionali ed ultramoderne. Entrambi gli impianti di frangitura sono provvisti di defoliatori ad aria, lavatrici ad acqua delle olive, doppie molazze tradizionali

di pietra granito e gramolatrici ; A partire dalla gramolatura: - Il primo impianto "tradizionale" è dotato di tre presse Veraci che fanno confluire il mosto in altrettante centrifughe. - Il secondo impianto invece, completamente

VENENDO A TROVARCI IN FRANTOIO, PRENDETEVI IL TEMPO NECESSARIO PER UNA VISITA DI ESTREMO INTERESSE.



automatizzato, fa confluire in diretto la pasta dalla gramolatrice al modernissimo "decanter" Perialisi che separa il mosto dalla sansa. L'Olio Extravergine d'oliva di Vicopisano ("Classic" se franto col sistema tradizionale o TOSCANO IGP



CONSERVAZIONE IN CONCHE D'ACCIAIO INOSSIDABILE IGIENICAMENTE GARANTITE ED IMBOTTIGLIAMENTO DIRETTAMENTE IN FATTORIA

Vicopisano Extra Virgin olive oil has a fine golden colour; if tasted when new, that is a few days after grinding, it is bright, savoury palatable, pleasantly bitterish in your mouth, then, as time elapses, it rounds out and grows milder. This exquisite oil rises to nobility and flavours even the simplest dishes.

Our enthusiasm, will and seriousness have found manifold consents and in 2003 we have been awarded the Diploma di Gran Menzione in the category Fruttato Delicato of the XII Concorso Internazionale Leone d'Oro dei Mastri Oleari.

Grazie alla qualità e al gusto del nostro Olio, un numero sempre maggiore di Guide e riviste gastronomiche, chef di alta cucina e clienti affezionati stanno parlando di noi e della nostra fattoria. L'impegno e la serietà profusi nel nostro lavoro hanno favorito il riscontro di vasti consensi ed il riconoscimento nel 2003 del Diploma di Gran Menzione nella categoria Fruttato Delicato del XII Concorso Internazionale Leone d'Oro dei Mastri Oleari.



TOSCANO IGP
VICOPISANOLIO
ML. 100



TOSCANO IGP
VICOPISANOLIO
ML. 250



TOSCANO IGP
VICOPISANOLIO
ML. 500



E.V. VICOPISANO
CLASSIC
ML. 500



E.V. VICOPISANO
CLASSIC
ML. 250



E.V. VICOPISANO
CLASSIC
ML. 100



FILETTO DI CINGHIALE
SOTT'OLIO
E.V. VICOPISANO