

BIOLOGICO IGP TOSCANO



Olio Extravergine di Oliva Toscano

Tuscan IGP Biological Extra Virgin Olive Oil

PODERI DI
CASALAPPI



L'olio extravergine di oliva IGP Toscano Biologico rappresenta l'espressione autentica del territorio toscano. Ottenuto esclusivamente da olive coltivate e frante in Toscana, presenta un profilo aromatico tipicamente vegetale con note di carciofo, erba fresca e mandorla verde. L'equilibrio tra amaro e piccante esprime la ricchezza di polifenoli tipica degli oli di alta qualità.

Tuscan IGP Organic extra virgin olive oil represents the authentic expression of the Tuscan territory. Obtained exclusively from olives grown and milled in Tuscany, it presents a typically vegetal aromatic profile with notes of artichoke, fresh grass, and green almond. The balance between bitterness and pungency expresses the richness of polyphenols typical of high-quality oils.



PROFILO SENSORIALE

Intensità fruttato:	Medio
Profumi:	Erba appena tagliata, Carciofo foglia di pomodoro, Mandorla verde
Amaro:	Medio
Piccante:	Medio e progressivo
Struttura:	Equilibrata e armoniosa
Persistenza:	Buona
Sensazione finale:	Equilibrata tra amaro e piccante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Bruschette toscane
- Zuppe di verdure
- Ribollita
- Carni rosse alla griglia
- Verdure grigliate

SENSORY PROFILE

Fruitiness Intensity:	Medium
Aromas:	Freshly cut grass, Artichoke, Tomato leaf, Green almond
Bitterness:	Medium
Pungency:	Medium and progressive
Structure:	Balanced and harmonious
Persistence:	Good
Final Sensation:	Balanced between bitterness and pungency

GASTRONOMIC PAIRINGS

- Tuscan bruschette
- Vegetable soups
- Ribollita
- Grilled red meats
- Grilled vegetables

Zona d'origine:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	Blend Frantoiano, Leccino, Leccio del Corno, Maurino, Pendolino
Periodo raccolta:	Dal 1° al 30 Ottobre
Tipo di raccolta:	Manuale agevolato
Metodo Frangitura:	Tradizionale
Resa media:	12%
Conservazione:	In silos di acciaio inox con azoto
Acidità:	0,23%

Place of origin:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	Blend Frantoiano, Leccino, Leccio del Corno, Maurino, Pendolino
Harvest Period:	From October 1st to 30th
Type of harvest:	Hand-picked with mechanical aids
Milling Method:	Traditional
Average Yield	12%
Preservation	In stainless steel tanks with nitrogen
Acidity	0,23%



BIOLOGICO



Olio Extravergine di Oliva Toscano

Tuscan Biological Extra Virgin Olive Oil



PODERI DI
CASALAPPI



Olio extravergine di oliva biologico ottenuto da un'attenta selezione di olive provenienti da coltivazioni certificate. Si distingue per un profilo aromatico armonioso e rotondo, con note vegetali delicate e una struttura equilibrata. Un olio versatile pensato per l'uso quotidiano nella cucina mediterranea.

Organic extra virgin olive oil obtained from a careful selection of olives from certified crops. It is distinguished by a harmonious and rounded aromatic profile, with delicate vegetal notes and a balanced structure. A versatile oil designed for daily use in Mediterranean cuisine.



PROFILO SENSORIALE

Intensità fruttato:	Medio-leggero
Profumi:	Erba fresca, Oliva matura, Mandorla dolce, Erbe aromatiche
Amaro:	Leggero
Piccante:	Leggero e delicato
Struttura:	Morbida e armoniosa
Persistenza:	Media
Sensazione finale:	Equilibrata tra amaro e piccante

SENSORY PROFILE

Fruitiness Intensity:	Medium-light
Aromas:	Fresh grass, Ripe olive, Sweet almond, Aromatic herbs
Bitterness:	Light
Pungency:	Light and delicate
Structure:	Soft and harmonious
Persistence:	Medium
Final Sensation:	Balanced between bitterness and pungency

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Insalate fresche
- Verdure cotte
- Pasta e piatti mediterranei
- Pesce alla griglia
- Carni bianche

GASTRONOMIC PAIRINGS

- Fresh salads
- Cooked vegetables
- Pasta and Mediterranean dishes
- Grilled fish
- White meats

Zona d'origine:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	Frantoiano, Leccino, Leccio del Corno e Maurino
Periodo raccolta:	Dal 1° al 30 Ottobre
Tipo di raccolta:	Manuale agevolato
Metodo Frangitura:	Tradizionale
Resa media:	12%
Conservazione:	In silos di acciaio inox con azoto
Acidità:	0,23%

Place of origin:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	Frantoiano, Leccino, Leccio del Corno e Maurino
Harvest Period:	From October 1st to 30th
Type of harvest:	Hand-picked with mechanical aids
Milling Method:	Traditional
Average Yield	12%
Preservation	In stainless steel tanks with nitrogen
Acidity	0,23%



FRANTOIO BIO

Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Toscano *Tuscan Monocultivar Extra Virgin Olive Oil*



PODERI DI
CASALAPPI



Il Frantoio è una delle cultivar più rappresentative della Toscana. Produce un olio extravergine equilibrato e molto elegante, con aromi di erba tagliata, carciofo e mandorla verde. L'amaro e il piccante sono ben bilanciati, con una buona struttura e una grande versatilità in cucina.

PROFILO SENSORIALE

Intensità fruttato:	Medio
Profumi:	Erba tagliata, carciofo, mandorla verde
Amaro:	Medio
Piccante:	Medio e progressivo
Struttura:	Equilibrata ed elegante
Persistenza:	Buona
Sensazione finale:	Armoniosa e bilanciata

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Bistecca alla fiorentina
- Bruschette
- Zuppe toscane e ribollita
- Carni rosse alla griglia
- Verdure grigliate

Zona d'origine:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	100% Frantoio
Periodo raccolta:	Dal 1° al 30 Ottobre
Tipo di raccolta:	Manuale agevolato
Metodo Frangitura:	Tradizionale
Resa media:	12%
Conservazione:	In silos di acciaio inox con azoto
Acidità:	0,23%

Place of origin:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	100% Frantoio
Harvest Period:	From October 1st to 30th
Type of harvest:	Hand-picked with mechanical aids
Milling Method:	Traditional
Average Yield	12%
Preservation	In stainless steel tanks with nitrogen
Acidity	0,23%



The Frantoio is one of the most representative cultivars of Tuscany. It produces an extra virgin olive oil that is balanced and very elegant, featuring aromas of cut grass, artichoke, and green almond. The bitterness and pungency are well-balanced, offering a solid structure and great versatility in the kitchen.

SENSORY PROFILE

Fruitiness Intensity:	Medium
Aromas	Cut grass, artichoke, green almond
Bitterness	Medium
Pungency:	Medium and progressive
Structure:	Balanced and elegant
Persistence:	Good
Final Sensation::	Harmonious and balanced

GASTRONOMIC PAIRINGS

- Florentine steak
- Bruschette
- Tuscan soups and Ribollita
- Grilled red meats
- Grilled vegetables



LECCIO DEL CORNO BIO

Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Toscano

Tuscan Monocultivar Extra Virgin Olive Oil



PODERI DI
CASALAPPI



Il Leccio del Corno è un olio extravergine monovarietale dal carattere deciso e strutturato. Presenta un fruttato intenso con note di carciofo, erbe di campo e pepe verde. L'amaro e il piccante sono più marcati rispetto ad altre cultivar, con una lunga persistenza al palato. È un olio ricco di personalità, ideale per piatti saporiti.

PROFILO SENSORIALE

Intensità fruttato:	Medio-intenso
Profumi:	Carciofo, erbe di campo, pepe verde
Amaro:	Medio-intenso
Piccante:	Intenso e persistente
Struttura:	Decisa e strutturata
Persistenza:	Molto lunga
Sensazione finale:	Forte e caratteriale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Legumi e zuppe rustiche
- Ribollita
- Carni rosse
- Selvaggina
- Funghi porcini

Zona d'origine:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	100% Leccio del corno
Periodo raccolta:	Dal 1° al 30 Ottobre
Tipo di raccolta:	Manuale agevolato
Metodo Frangitura:	Tradizionale
Resa media:	12%
Conservazione:	In silos di acciaio inox con azoto
Acidità:	0,23%

Place of origin:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	100% Leccio del corno
Harvest Period:	From October 1st to 30th
Type of harvest:	Hand-picked with mechanical aids
Milling Method:	Traditional
Average Yield	12%
Preservation	In stainless steel tanks with nitrogen
Acidity	0,23%



The Leccio del Corno is a monovarietal extra virgin olive oil with a bold and structured character. It features an intense fruitiness with notes of artichoke, field herbs, and green pepper. The bitterness and pungency are more pronounced compared to other cultivars, with a long-lasting persistence on the palate. It is an oil rich in personality, ideal for flavorful dishes.

SENSORY PROFILE

Fruitiness Intensity:	Medium-intense
Aromas:	Artichoke, field herbs, green pepper
Bitterness:	Medium-intense
Pungency:	Intense and persistent
Structure:	Bold and structured
Persistence:	Very long
Final Sensation:	Strong and full of character

GASTRONOMIC PAIRINGS

- Legumes and rustic soups
- Ribollita
- Red meats
- Game
- Porcini mushrooms



MAURINO BIO

Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Toscano *Tuscan Monocultivar Extra Virgin Olive Oil*



PODERI DI
CASALAPPI



Il Maurino è un olio extravergine di oliva monovarietale elegante e delicato. Si distingue per i profumi freschi di erba e pomodoro verde, con una struttura morbida e armoniosa. L'amaro è leggero e il piccante molto delicato, rendendolo un olio particolarmente raffinato che accompagna i piatti senza coprirne il sapore.



The Maurino is an elegant and delicate monovarietal extra virgin olive oil. It is distinguished by fresh scents of grass and green tomato, featuring a soft and harmonious structure. The bitterness is light and the pungency is very delicate, making it a particularly refined oil that accompanies dishes without overpowering their flavor.

PROFILO SENSORIALE

Intensità fruttato:	Medio-leggero
Profumi:	Erba fresca, pomodoro verde, erbe aromatiche
Amaro:	Leggero
Piccante:	Delicato
Struttura:	Morbida e armoniosa
Persistenza:	Media
Sensazione finale:	Fine ed elegante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Pesce alla griglia
- Carpacci di pesce
- Mozzarella e burrata
- Insalate fresche
- Verdure crude e pinzimonio

Zona d'origine:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	100% Maurino
Periodo raccolta:	Dal 1° al 30 Ottobre
Tipo di raccolta:	Manuale agevolato
Metodo Frangitura:	Tradizionale
Resa media:	12%
Conservazione:	In silos di acciaio inox con azoto
Acidità:	0,17%

SENSORY PROFILE

Fruitiness Intensity:	Medium-light
Aromas:	Fresh grass, green tomato, aromatic herbs
Bitterness:	Light
Pungency:	Delicate
Structure:	Soft and harmonious
Persistence:	Medium
Final Sensation:	Fine and elegant

GASTRONOMIC PAIRINGS

- Grilled fish
- Fish carpaccio
- Mozzarella and burrata
- Fresh salads
- Raw vegetables and pinzimonio

Place of origin:	Campiglia M.ma (LI)
Cultivar:	100% Maurino
Harvest Period:	From October 1st to 30th
Type of harvest:	Hand-picked with mechanical aids
Milling Method:	Traditional
Average Yield	12%
Preservation	In stainless steel tanks with nitrogen
Acidity	0,17%

