



FRANTOIO DI SANTA TÉA

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426



GONNELLI 1585





FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Introduzione

Introduction

Gonnelli 1585 è il marchio espressione del legame tra la famiglia Gonnelli ed il mondo della produzione di olio artigianale. Nel 1585 la famiglia acquistò il **podere di Santa Téa** e l'annesso frantoio edificato nel 1426. Oggi l'azienda, proprietaria anche del frantoio di Vertine nel Chianti Classico, rappresenta una

delle eccellenze italiane nel mondo dell'olio extra vergine. La filosofia è da sempre quella di offrire un prodotto sano, genuino e naturale. Questo è possibile solo seguendo direttamente ogni fase produttiva: dalla coltivazione e selezione delle olive, alla trasformazione in frantoio, alla conservazione ed imbottigliamento.

Ad ogni processo vengono applicate nuove tecnologie e sistemi

innovativi al fine di ottenere un prodotto eccellente. Un'azienda che annovera svariati primati nel settore e che da sempre si è fatta portavoce dell'importanza dell'olio come alimento dalle innumerevoli proprietà nutritive e salutari, oltre che portatore di gusto e valore su ogni piatto e preparazione. Oggi Gonnelli 1585 offre un ventaglio di prodotti ampio e variegato, **sedici oli diversi** per gusto e profumo.

*Gonnelli 1585 is a trademark that represents the relationship between the Gonnelli Family and the world of traditional oil production. In 1585 the family bought **the farm of Santa Téa** and the related Oil Mill built in 1426. Today the company, owner of the Vertine Mill in the Chianti Classico, represents one of the Italian excellences in the world of extra virgin oil. The philosophy has always been to offer a healthy, genuine and natural*

product and this is only possible by following directly every phase of the production: for each process we apply new innovative technologies to obtain an excellent product.

A company that achieved several milestones in the sector and has been a continuous endorser of the importance of oil as food with innumerable nutritional and health-related properties, as well as bearer of taste and value in every dish and preparation.

*Today Gonnelli 1585 offers a wide and varied range of products that includes **sixteen different** oils with their various tastes and aromas.*



GONNELLI 1585





FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426

La storia History

La storia dei Gonnelli risale al 1585, quando i fratelli Francesco, Lorenzo e Giulio, figli di Taddeo di Michele di Lorenzo, il 13 Febbraio comprarono per 300 soldi dai Frati del Convento del Carmine di Firenze il podere di Santa Téa, come risulta dall'atto di vendita, in archivio di Stato Notarile di Firenze. A quei tempi l'annesso frantoio, costruito nel 1426, era noto e apprezzato per il suo olio del tutto speciale, frutto

di olive rese nobili dal microclima particolare dell'assolato altopiano di Reggello, a 400 metri sul livello del mare, che si trova a 30 minuti da Firenze in direzione sud. Da allora i Gonnelli, fratelli, figli e nipoti, cresciuti nel Frantoio di Santa Téa, monumento di operosità ieri e oggi, si tramandano una vera arte, con tutta la conoscenza, la sapienza e la competenza nella coltivazione delle olive e nella loro spremitura. **L'arte artigianale**

degli oliandoli, nata ai tempi delle corporazioni del periodo medioevale, tutt'ora preserva le tecniche ed i segreti del mestiere per la produzione del miglior olio. Un'arte, che deriva dalla migliore tradizione dell'antico frantoio, preziosamente custodito nella parte museale e dalla continua sperimentazione nella ricerca dell'innovazione, sia a livello di produzione che di coltivazione.



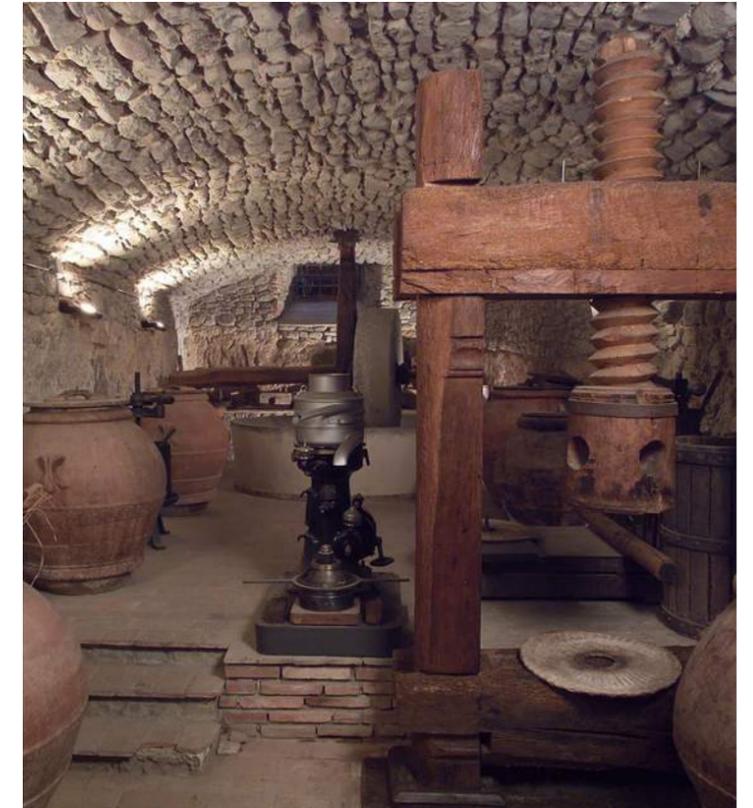
1962 Primo impianto a centrifuga al mondo installato e testato nel Frantoio di Santa Téa, in collaborazione con Alfa Laval.

1962 Testing and installation of the world's first centrifugal system in collaboration with Alfa Laval.



The story of the Gonnelli family dates back to 1585 when on 13th February the brothers Francesco, Lorenzo and Giulio, the sons of Taddeo di Michele di Lorenzo, bought for 300 coins from the Friars of the "Convento del Carmine di Firenze" the farm of Santa Téa, as proven in the sales document held at the Public Notary Records office in Florence. At that time the related oil mill, built in 1426, was known and appreciated for its special oil, the result

of olives made noble by the particular micro-climate of the sun-baked upland plain of Reggello, 400 meters above sea level, which is 30 minutes from Florence in a southerly direction. Since then the Gonnelli family, brothers, children and grandchildren, raised in the shadow of the oil mill of yesterday and today, handed down a true art, with all the knowledge, wisdom and expertise in the cultivation



of olives and their pressing. **The artisan arts** of olive growers, developed at the time of the medieval guilds, still preserve the techniques and secrets of the task of producing the finest oil. An art that derives from the best tradition of the oil mill, preciously preserved in the museum and from the ongoing experimentation in innovation research, both in relation to production and cultivation.



FRANTOIO DI SANTA TÉA®
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

La nostra storia
Our History

1426

Anno di fondazione del Frantoio di Santa Téa.
Year of the founding of the Santa Téa Oil Mill.

1585

Anno di acquisto del Frantoio da parte della famiglia Gonnelli.
Year of the purchase of the Oil Mill by the Gonnelli family.

1962

Primo impianto a centrifuga al mondo collaudato ed installato nel Frantoio di Santa Téa.
Testing and installation of the world's first centrifugal system at the Santa Téa Oil Mill.

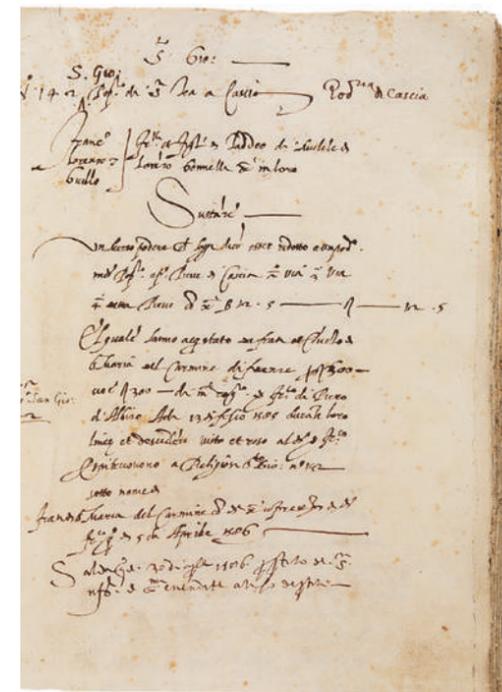
1980

L'olio non è solo un tipo di olio, nascono diversi sapori in base alle varietà ed al momento di maturazione delle olive.
Extra virgin olive oil is not limited to just one type. The many different flavours obtained are based upon the variety of the olive and its ripeness.



1426 data di edificazione del Frantoio di Santa Téa, il più antico e tutt'ora attivo in Italia.

1426 Santa Téa, Italy's oldest functioning oil mill, was built this year.



Atto Notarile di compravendita del Podere di Santa Téa del 1585 da parte dei fratelli Gonnelli.

1585 The Bill of Sale for the Gonnelli brother's purchase of the Santa Téa estate in 1585.

Primo frantoio al mondo ad utilizzare su tutte le bottiglie il **tappo dosatore e anti-riempimento**, minor consumo e più sicurezza per i nostri clienti.
The first Oil Mill in the world to adopt dosing/non refillable caps on every bottle designed to guarantee less consumption and more safety for our customers.

Sistema di produzione e conservazione in assenza di ossigeno e sotto azoto, per preservare la massima freschezza dell'olio appena franto.
System of production and storage that is oxygen-free and under nitrogen to preserve extra virgin olive oil's freshness.

Certificazione Iso 22005:07
Primo Frantoio in Europa ad ottenere la certificazione in materia di tracciabilità di ogni singola bottiglia prodotta.

EN UNI ISO 22005:07 Certification.
The first Oil Mill in Europe to be awarded the certificate for traceability of every bottle produced.

43.000 piante coltivate direttamente e seguite fino alla lavorazione.
43,000 olive trees grown directly with thorough supervision of the feed and food chain.

1990

2002

2007

2018



FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426



Toscana

Nel cuore della Toscana curiamo
da sempre le nostre 43.000 piante di ulivo.

*In the middle of Tuscany, we have always
taken care of our 43.000 olive plants.*




**Frantoio
Santa Téa**
Reggello
Firenze


Fognano
Reggello
Firenze


Donnini
Reggello
Firenze


Stoppi
Reggello
Firenze


Sant'Andrea
San casciano
Firenze


Fornacelle
San casciano
Firenze


**San
Prugnano**
Rignano sull'Arno
Firenze


**Torre
a Cona**
Rignano sull'Arno
Firenze


Crocifissalto
Firenze


**San Martino
alla Palma**
Scandicci
Firenze





FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Agricoltura *Agriculture*

Oggi l'azienda agricola Piero Gonnelli segue direttamente circa **43.000 olivi** situati tra Firenze e Siena. L'altitudine, l'esposizione al sole ed il terreno ben drenato sono elementi importanti per la qualità finale dell'olio e sono pertanto caratteristiche di cui la famiglia Gonnelli tiene conto per la selezione delle piante. Stiamo assistendo sempre di più all'abbandono degli oliveti, per motivi

di scarsa redditività ed alti costi di gestione, difficili da sostenere per puro hobby o passione; pertanto alcuni oliveti, presi in affitto dall'azienda agricola, richiedono un'importante attività di bonifica e cura e spesso prima di ritornare produttivo l'oliveto impiega alcuni anni. Tutti gli oliveti aziendali operano in accordo con le disposizioni vigenti di Agricoltura Biologica, senza l'uso di

pesticidi o fertilizzanti.

Le 43.000 piante di olivo, seguite e coltivate dall'azienda Agricola Piero Gonnelli, sono di diverse **cultivar**, tutte tipiche toscane. Proprio grazie a questa varietà e a una sapiente scelta di raccogliere le olive nei tempi diversi di maturazione, a partire da quella più verde, si ottengono diverse tipologie di oli, che si distinguono e si differenziano per **sapori e profumi**.

*Today Gonnelli directly oversees approximately **43.000 olive trees** located between Florence and Siena. The altitude, exposure to the sun and a well drained soil are important elements for the final quality of the oil and, as such, Gonnelli considers these elements for the selection of its plants. We are increasingly seeing the abandonment of olive groves, due to poor profit margins and the high costs of management, which are difficult to sustain for pure hobby or passion; as a result, certain olive groves, rented by the Gonnelli farm, require major drainage activity and care and it often takes a few years before the olive grove becomes fertile.*

*All the olive groves of the farm are managed in accordance with the regulations in force to Organic Farming without the use of pesticides or fertilizers. The 43.000 olive plants, followed and cultivated by the Piero Gonnelli farm, are of different **cultivars**, though all typically Tuscan. Thanks to this variety and the wise decision to collect the olives at different maturation times, starting with the greenest, various types of oils are obtained that are distinguishable and differ in **flavour and aromas**.*





FRANTOIO DI SANTA TÉA®
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Le nostre piante Our plants



Frantoio

Pianta di elevata vigoria e portamento espanso. Le olive risultano di forma allungata e medie dimensioni e hanno una maturazione tardiva e scalare. La fruttificazione è elevata e costante nel tempo, mentre la resa di olio non è elevata. Resta sicuramente una delle maggiori varietà presenti in Toscana. L'olio che si ottiene è generalmente molto elegante ed equilibrato nell'amaro e piccante con un livello di fruttato medio/alto.

A high vigour plant with expanded structure. The olives have an elongated shape and medium sized dimensions, late and graduated maturation. The fructification is high and consistent over time whereas the oil yield is not high. It undoubtedly remains one of the major varieties in Tuscany. The oil obtained is generally very elegant and balanced with a bitter and spicy taste and a medium/high fruity level.



Leccino

La sua grande resistenza alle avversità principali e la capacità di adattamento a più terreni, insieme alla buona qualità dell'olio, sono i connotati principali che hanno determinato il suo gran successo e apprezzamento. Pianta di taglia medio grande, la chioma è espansa e fitta. La produttività è piuttosto costante. L'olio è di ottima qualità ma, per alcuni, senza particolari picchi aromatici; dal sapore fresco, poco fruttato, leggermente amaro e piccante; alcuni vi scorgono note di erbe aromatiche.

Its high resistance to the main adversities and the adaptive capacity to a variety of terrains, together with the good quality of the oil, determine its main success and appreciation. A medium-large sized plant, the head is thick and expanded. Productivity is generally constant. The oil has an optimal quality but, for some, it lacks particular aromatic peaks; a fresh taste, slightly fruity, lightly bitter and spicy; others perceive certain hints of herbs.



Moraiolo

Le olive hanno la forma sferica generalmente nere con un'alta resistenza al distacco. Nei vecchi impianti la produttività è alta e costante. L'olivo moraiolo è comunque una pianta sensibile alle basse temperature. L'olio che si ottiene tende all'amaro ed al piccante ed è generalmente ricco di antiossidanti e polifenoli.

The black olives generally have a spherical shape with high resistance to detachment. In the older plants productivity is high and constant. This olive is in any case a plant that is sensitive to cold temperatures. The oil obtained tends to be bitter and spicy and is generally rich in antioxidants and polyphenols.



Correggiolo

Originaria del comprensorio fiorentino, si è diffusa in tutta la Toscana dove ha anche assunto denominazioni diverse. Con il termine "Correggiolo" infatti vengono indicati anche olivi riconducibili ad altre "razze". La fioritura è piuttosto precoce ed ha una resa medio/alta in termini di olio prodotto. Le olive sono verdi o leggermente in via di maturazione di media/piccola dimensione e tendono a maturare tardivamente.

It comes from the Florentine Area, spread throughout Tuscany where it has assumed different denominations. With the term "Correggiolo" we mean olive trees also attributable to other "races". Sometimes flowering is fairly early and it has a medium/high yield in terms of oil produced. The olives are green or with very slight variations, of medium/small dimensions and tend to ripen late.



Leccio del corno

Pianta mediamente vigorosa, con portamento ampio e chioma fitta. Di produttività media e un poco alternante. L'olio è verde, mediamente fruttato, lievemente piccante e dal retrogusto amaro; ha buon contenuto di polifenoli.

A medium vigour plant, with a wide structure and a thick head. Medium productivity with some alternation. The oil is green, medium fruity and slightly spicy with a bitter aftertaste; good content of polyphenols.



Pendolino

Pianta mediamente vigorosa con chioma mediamente espansa e piuttosto folta. Viene assai coltivata ed apprezzata come varietà impollinatrice, peculiarità che ne ha favorito la vasta diffusione. L'olio è delicato e profumato, con sentore di mandorla e lievi sfumature amare e piccanti.

A medium vigour plant that is fairly expanded and rather thick; widely cultivated and appreciated as a pollinating variety, a peculiarity that has favoured its wide diffusion. The oil is delicate and fragrant with hints of almond and slightly bitter and spicy tones.



FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Conoscere il passato per guardare al futuro
Know the past to look into the future



Frantoio di Santa Téa *The Santa Téa Oil Mill*

Il Frantoio di Santa Téa è situato sull'altopiano di Reggello a 400 m. s.l.m. sulla valle dell'Arno, nel cuore della Toscana. L'altitudine, la perfetta esposizione al sole ed il terreno ben drenato rendono il territorio di Reggello ideale per la coltivazione dell'olivo.

The Santa Téa Oil Mill is located on the Reggello Plateau at 400 metres above sea level along the valley of the Arno River in the heart of Tuscany. Its altitude, perfect sun exposure and well-drained terrain makes the Reggello area ideal for olive cultivation.

Il podere di Santa Téa opera in accordo con le disposizioni vigenti di Agricoltura Biologica, senza l'uso di pesticidi o fertilizzanti. Oggi il Frantoio di Santa Téa nel mondo dell'olio extra vergine di oliva, rappresenta una delle realtà più avanzate sia in senso

The olive grove on the Santa Téa estate operates pursuant to current Organic Agricultural regulations without any use of pesticides or fertilizers. Today, the Santa Téa Oil Mill is considered one of the most cutting edge facilities in the world of extra virgin

qualitativo che tecnologico. L'impianto dotato di **2 linee di produzione** è stato studiato e predisposto all'interno dell'officina meccanica del frantoio. Un sistema di produzione esclusivo che ogni anno viene rinnovato.

*olive oil production on both qualitative and technological levels. This exclusive system, with its **two lines of production**, was designed and fitted inside the mill's mechanical workshop and is renewed every year.*





FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426



FRANTOIO di VERTINE®
GAIOLE IN CHIANTI - SIENA

Frantoio Vertine Vertine oil mill

Nel 2000, la competenza e la passione della famiglia Gonnelli si è estesa al territorio del Chianti Classico con la realizzazione del Frantoio di Vertine.

La produzione annuale è di circa **40.000 Litri di olio** atto a divenire Dop Chianti Classico. Il Frantoio di Vertine è un frantoio a ciclo continuo che lavora esclusivamente a freddo, con una capacità di molitura di 24 quintali in una ora. Questa nuova linea di macchinari effettua la frangitura delle olive in totale assenza di ossigeno. L'olio non è posto quindi, a contatto

*In the year 2000, the Gonnelli family's passion and skill extended to the Chianti Classico area with the creation of the Vertine Oil Mill. The total annual production of this variety of olive oil is currently **40,000 litres**. Vertine Oil Mill: this is a continuous cycle oil mill that works exclusively with the cold process. It has a milling capacity of 24 quintals per hour. This new line of machines crushes olives in the absence of oxygen. The oil isn't then exposed to air until opening of the "Vertine Mill" Chianti Classico olive oil P.D.O. bottle by the customer. Crushing*

con l'aria fino all'apertura della bottiglia "Frantoio di Vertine" Olio Chianti Classico D.O.P da parte del cliente. Nel "Frantoio di Vertine" a partire dal mese di Ottobre viene effettuato il servizio di frangitura. Il borgo medievale di Vertine si trova nel territorio del Chianti, nel cuore della Toscana, e sorge sopra a un colle di 357 metri adiacente al paese di Gaiole in Chianti. Il castello di Vertine, detto anche "borgo murato", si affaccia sulla propaggine nord-orientale del Chianti circondato dai Monti del Chianti, catena che divide il Chianti

takes place at the "Vertine Mill". At the beginning of October the crushing of the olives starts in the Vertine oil mill. The medieval village of Vertine is located in the territory of Chianti, in the heart of Tuscany, and is situated on a 357-metre hill adjoining the village of Gaiole in Chianti. Vertine's Castle, also called the "walled village", overlooks the north-eastern extension of Chianti surrounded by the Chianti Mountains, a chain that divides Valdarno from the Upper Chianti. Bastion of Florence, bordering the territory

dal Valdarno Superiore. Baluardo di Firenze ai confini con il territorio di Siena, il borgo di Vertine è divenuto la residenza dei Ricasoli più volte a partire dal XIII° secolo, epoca in cui i castelli della Lega del Chianti erano oggetto di ripetuti eventi bellici come assedi e saccheggi; il castello e il borgo sono giunti a noi quasi completamente intatti grazie a una serie di fortunate circostanze che hanno portato allo svolgersi dei confronti militari in altre aree della regione.

of Siena, the small village of Vertine has become the residence of the Ricasoli family several times since the 13th century, when the castles of the Chianti League were the subject of repeated acts of war such as sieges and pillaging.

The Castle and the village have largely survived intact, thanks to a series of fortunate circumstances that have led to the development of military confrontations elsewhere in the region.





FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Produzione *Production*

Le olive vengono portate al frantoio per essere frante nel più breve tempo possibile. L'impianto esclusivo, dotato di due linee di produzione a ciclo continuo, con frangitura a freddo e sotto azoto, è stato studiato e predisposto all'interno dell'officina meccanica del frantoio e modificato ogni anno per migliorare la qualità finale dell'olio. L'obiettivo è ottenere

l'olio in purezza, senza alterare il naturale sapore dell'olio racchiuso in ogni oliva. Il frantoio ha la capacità di lavorare **100 quintali** di olive in un'ora, **15 ore** è il tempo massimo intercorso dalla raccolta alla frangitura.

The olives are transported to the mill to be pressed as soon as possible. The exclusive plant has two production

lines that work on a continuous cycle and crushes the olives under nitrogen. It was designed and arranged inside the machine shop of the mill and has been modified each year to improve the final quality of the oil. The goal is to obtain pure evoo, without altering the natural flavour of the oil contained in each olive. It can work 100 quintals of olives for hour. 15 hours is the maximum time interval from harvesting to crushing.



100 quintali

di olive lavorate in un'ora
Capable of processing 100 quintals of olives per hour

400.000 litri

di olio extra vergine prodotto annualmente
400,000 litres of extra virgin olive oil produced every year

15 ore

è il tempo massimo intercorso dalla raccolta alla frangitura
Max 15 hours from harvesting to pressing

27°

estrazione a freddo in assenza di ossigeno e sotto azoto
Cold extraction below 27° C without oxygen and under nitrogen

2 linee

di produzione a ciclo continuo
2 lines of loop production





FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Conservazione Storage

La conservazione in cisterne di **acciaio inox** ed il processo di imbottigliamento avviene sotto azoto, in assenza di ossigeno così da preservare al massimo la totale freschezza dell'olio. La capacità di stoccaggio attuale è di 350 tonnellate di olio extra vergine.

*Oil is conserved in **stainless steel** tanks and bottling takes place in an oxygen-free environment and under nitrogen for maximum preservation of its freshness.*

The current storage capacity is 350 tons of extra virgin olive oil.



Imbottigliamento Bottling

L'olio selezionato dalla cisterna, in base alla varietà ed alle caratteristiche organolettiche, viene imbottigliato al ricevimento dell'ordine. Ogni bottiglia viene controllata singolarmente da un operatore, soffiata, riempita **con azoto** ed in assenza di ossigeno.

*The oil selected from the tank, according to the variety and organoleptic characteristics, is bottled upon receipt of the order. Each bottle is individually controlled by an operator, blown with air and filled **with nitrogen** and then filled in the absence of oxygen.*





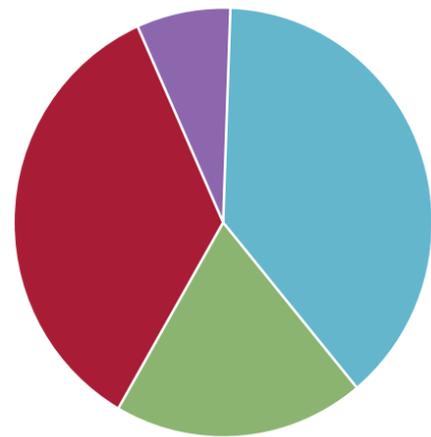
FRANTOIO DI SANTA TÈA®

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Vendite Sales

Oggi Gonnelli 1585 vende in Europa, Russia, Svizzera, Giappone, Corea e Stati Uniti con un'incidenza del 20% sul totale fatturato.

Currently, 20% of the company's turnover is derived from the export sales of Gonnelli 1585 extra virgin olive oil to Europe, Russia, Switzerland, Japan, Korea and the United States.



■ Horeca	■ GD
■ Privati	■ Estero
■ Horeca	■ Large-scale Retail Trade
■ Private Customers	■ Abroad

700.000

sono state le bottiglie annue vendute, nei diversi formati.

In Italia i prodotti a firma Gonnelli 1585 sono presenti nelle migliori catene di GD.
A total of 700,000 bottles of various formats were sold.

Products carrying the Gonnelli 1585 label are for sale in Italy's finest Large-scale retail stores.

410

i Ristoranti che hanno scelto i prodotti Gonnelli.
Restaurants have chosen Gonnelli products.

300

le Gastronomie ed Enoteche.
Specialty Food Shops and Wine Cellars have also chosen Gonnelli products.

60%

copertura del territorio italiano, grazie alla collaborazione dei 42 agenti della Commerciale Toscana Terre e Frantoi.
42 representatives collaborate with the firm for a coverage of 60% of the Italian territory.





FRANTOIO DI SANTA TÈA®

REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Artigiani dell'olio dal 1585
Oil artisan since 1585



GONNELLI 1585





FRANTOIO DI SANTA TÉA®
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426



Gran Cru



Profumo d'oliva

Così racchiuso in un cofanetto ricercato, nella regale bottiglia quadrata, potrebbe sembrare un liquore da meditazione, un'essenza, un elisir, comunque qualcosa di raro, esclusivo, forse un profumo. Si chiama proprio "Profumo d'Oliva" ed è un olio extra vergine di oliva di qualità superlativa, pensato, voluto, curato e firmato da Piero Gonnelli.

Seeing the oil enclosed in a sophisticated case in its regal squareshaped bottle, you might mistake it for a liqueur for meditation, an essence, an elixir or something exclusive, precious and of great rarity...perhaps a perfume. In fact, it is called "Olive Fragrance" and it is an extra virgin olive oil of superlative quality that was conceived, created, supervised and signed by Piero Gonnelli.



Laudemio

La selezione del territorio, le particolari condizioni climatiche e l'esclusivo processo di produzione del Frantoio di Santa Téa donano a questo prodotto un sapore del tutto speciale.

The selection of the territory, the particular climate and the exclusive production process at the Santa Téa Oil Mill confers to this product a special flavour that is all its own.



FRANTOIO DI SANTA TÉA®
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Grand Cru



**D.O.P.
Chianti Classico**

È l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta del territorio del Chianti Classico. Un olio extra vergine certificato, dal sapore fresco e deciso con profumi e sensazioni di erbe selvatiche. Gusto armonico ed elegante.

An extra virgin olive oil D.O.P. (protected designation of origin) of the Chianti Classico territory. This certified oil has a fresh, distinct flavour with a fragrance of wild herbs. An elegant and balanced flavour.



**I.G.P. Toscano
Colline di Firenze**

Un olio extra vergine di oliva, certificato nella sua origine, che racchiude in sé tutte le caratteristiche e profumi delle olive raccolte nelle colline di Firenze. Frante a freddo nel Frantoio di Santa Téa nel rispetto del disciplinare di produzione.

An extra virgin olive oil that comes from the hills of Florence in Tuscany. It's obtained from the cold processing of the olives in the Frantoio di Santa Téa, respecting the production regulations. A fruity fragrance.



**I.G.P.
Toscano**

Un olio extra vergine di oliva, certificato nella sua origine, che racchiude in sé tutte le caratteristiche e profumi della nostra regione Toscana. Ricavato con olive frante a freddo nel Frantoio di Santa Téa nel rispetto del disciplinare di produzione.

An extra virgin olive oil whose origin is certified. Its flavour holds all of the characteristics and fragrances of our Tuscan region. Obtained by cold pressing of olives at the Santa Téa Oil Mill in full observance of production regulations.



**Monocultivar
Frantoio**

Creato nel 1983 è l'olio extra vergine di oliva Monocultivar della sola varietà **frantoio**. Il fruttato di oliva con sensazioni fresche erbacee, arricchisce il suo gusto armonico ed equilibrato, leggermente piccante. Oggi anche "olio da borsetta" da portare sempre con sé.

*This monovariety extra virgin olive oil is obtained from the **Frantoio** variety and was created in 1983. The fruity flavour of this oil with a fresh herbal aroma enriches its harmonious, balanced taste that is a bit spicy. It is now available as a "purse-sized" oil that can be carried with you at all times.*

Monocultivar



**Monocultivar
Leccino**

Dalla selezione in campo delle olive di varietà **leccino**, dalla tempestiva frangitura e dall'esclusivo metodo di estrazione del frantoio di Santa Téa, nasce un olio extra vergine essenza naturale di questa cultivar.

*This monovariety extra virgin olive oil is the natural essence of the **Leccino** variety selected during harvesting and is obtained by immediate pressing and the exclusive extraction method used at the Santa Téa Oil Mill.*



**Monocultivar
Moraiolo**

Il **moraiolo**, pianta tipica e originaria della toscana, regala un olio particolarmente fruttato e ricco di polifenoli.

Dalla selezione in campo di questa varietà e l'immediata frangitura si ottiene l'olio Monocultivar Moraiolo, delizia per veri intenditori.

*The **Moraiolo** variety is endemic to the Tuscan region and yields an oil that is particularly fruity and rich in polyphenols. This monovariety Moraiolo oil is selected during harvesting and is immediately pressed. For the true connoisseur.*





FRANTOIO DI SANTA TÉA®
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

Le Selezioni



Selezione di olive verdi

È l'olio extra vergine di oliva che nasce dalla selezione di **olive verdi raccolte a mano** e frante a freddo.

Carattere deciso, con intenso profumo di oliva fresca e note leggere di carciofo ed erbe selvatiche. Leggermente piccante, dal gusto rotondo ed equilibrato.

*A cold pressed extra virgin olive oil obtained by **handselected green olives**.*

A distinct character with the intense fragrance of fresh olives and a slight aroma of artichoke and wild herbs. A full-bodied, balanced flavour that is a bit spicy.



Selezione di olive nere

È l'olio extra vergine di oliva che nasce dalla selezione delle **olive nere, raccolte a mano**, al momento della loro maturazione. Nasce così un extravergine dal sapore dolce, armonico e dal gusto morbido e rotondo.

*An extra virgin olive oil obtained by **handselected ripened black olives**.*

The result is an extra virgin olive oil with a sweet, balanced flavour and a mellow, full-bodied taste.



Selezione Biologico

È l'olio extra vergine di oliva da **Agricoltura Biologica**.

Un sapore certificato, dove il rispetto per l'ambiente, la qualità ed il gusto si uniscono in un'unica sensazione. Profumo delicato, di oliva fresca e colore dorato.

*This is our **Organic** extra virgin olive oil.*

A certified flavour, where respect for the environment, quality and taste are united into a single sensation.

A golden-coloured oil with the delicate fragrance of fresh olives.

I Classici



Il Tradizionale

È l'olio extra vergine di oliva che nasce dalle **olive verdi e nere** raccolte nel periodo centrale della raccolta. Tutte le olive sono frante nel Frantoio di Santa Téa con metodi esclusivi. L'olio filtrato viene poi conservato in atmosfera protetta. Profumi erbacei e di frutta dal gusto equilibrato ed armonico.

*Traditional - it is the extra virgin olive oil which originates from **green and black olives** picked during the central part of the olive harvest. All olives are pressed in our olive mill Frantoio Santa Téa with exclusive methods. The filtered olive oil is then stored in a protected atmosphere allowing the herbal and fruity aromas to blend together in creating a special balanced flavor.*



Fresco di Frantoio

È l'olio extra vergine di olive verdi e nere, imbottigliato **senza filtratura**. Un olio ricco, con un profumo fruttato ed un sapore gustoso di polpa di olive in sospensione. L'eventuale deposito è del tutto naturale.

*Fresh from the Frantoio - an extra virgin olive oil made from green and black olives, a **non-filtered** product.*

This rich olive oil has a fruity aroma and a full bodied flavor of unfiltered olive pulp. The resulting sediment is completely natural.





FRANTOIO DI SANTA TÉA®
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

I Rocca di Cerviaia



Classico

Ottenuto da olive selezionate all'origine e poi frante entro le **15 ore** nel Frantoio di Santa Téa secondo esclusivi metodi.

L'olio, filtrato, viene poi conservato in atmosfera protetta per preservarne la massima freschezza.

Dal carattere armonico e rotondo con note di cardo e frutta secca.

*Obtained from selected olives, pressed within **fifteen hours** in our Frantoio Santa Téa with exclusive methods. The Filtered olive oil is then stored in a protected atmosphere to preserve maximum freshness.*

Harmonious and well-rounded character with notes of dried fruit.



Olive Nere

Da olive 100% Italiane raccolte al momento della loro completa maturazione per un profumo delicato e armonico, dal gusto morbido e rotondo arricchito da sensazioni di mandorla fresca.

Leggermente piccante.

100% Italian olives, harvested at the time of their complete ripening for a delicate and harmonious fragrance with a soft and round taste, enriched by fresh almond sensations.

Slightly spicy.

Olio & Ristorante



La Pieve



Dal profumo leggermente fruttato con note dolci di mandorla è l'olio 100% italiano La Pieve.

Risultato di una valutazione attenta da parte di assaggiatori professionisti, per ottenere un olio dal gusto rotondo adatto alla preparazione di tutti i cibi in cottura. Dalle caratteristiche di frutta matura che ben si sposano ad un leggero piccante finale, un olio equilibrato che non altera il naturale sapore degli alimenti.

100% Italian La Pieve extra virgin olive oil has a lightly fruity bouquet with sweet almond notes.

Result of a careful evaluation by professional tasters, to obtain an oil with a full-bodied taste suitable to cook all kind of foods. With the characteristics of ripe fruits that match together with a slight final spicy taste, a balanced oil that does not alter the natural taste of food.