



L'Azienda

La Fattoria Petrini è un'azienda agricola a conduzione familiare che produce pluripremiati oli extra vergini biologici, affermandosi oggi quale leader nel settore olivicolo marchigiano.

L'azienda dispone di uliveti di proprietà, di un frantoio con molazze di pietra e di una linea di imbottigliamento con cui completa l'intera filiera produttiva la quale viene, in tutte le sue fasi, controllata e garantita da tecnici esperti, agronomi e da degustatori di olio diplomati.

Una volta raccolte, le olive vengono macinate entro le 24 ore successive e pressate a freddo al fine di garantire il massimo della freschezza del prodotto finale nel pieno rispetto delle regole igieniche. L'olio così ottenuto viene conservato in cisterne di acciaio inox sotto azoto e a temperatura controllata.

Grazie all'accurata e sapiente trasformazione delle olive, la Fattoria Petrini ottiene oli caratterizzati da fruttati freschi di oliva, con acidità molto basse e particolarmente ricchi di sostanze nutritive, preziose per la salute.





The Company

Fattoria Petrini is a family-run agricultural company that produces prize-winning organic extra-virgin olive oils, and is today confirmed as leader in the field of Marche olive growers.

The company has its own olive groves, a mill with stone mullers, and a bottling plant that completes the manufacturing process. The entire process, from start to finish, is controlled and guaranteed by expert technicians, agronomists, and qualified oil tasters.

Once harvested, the olives are ground within 24 hours, and cold pressed, in order to guarantee maximum freshness of the final product, whilst keeping to all hygiene regulations. Thus obtained, the oil is preserved under nitrogen in stainless steel tanks, at controlled temperatures. Thanks to a careful and knowledgeable transformation of the olives, Fattoria Petrini obtains oils characterised by fresh fruity olives, with a very low rate of acidity, and that are particularly rich with nutritional substances, of great value to your health.

Der Betrieb

Das Landgut Petrini ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, der mehrfach mit Preisen ausgezeichnete, extra native Olivenöle aus biologischem Anbau herstellt und sich damit heute in den Marken als führend im Olivenbau geltend macht.

Der Betrieb verfügt über eigene Olivengärten, eine Ölpresse mit schweren Mahlsteinen und ein Band für die Flaschenabfüllung, die den ganzen Herstellungsablauf abschließt. Dieser wird in jeder Phase von erfahrenen Technikern, Agronomen und diplomierten Ölverkostern kontrolliert und garantiert.

Nach der Ernte werden die Oliven innerhalb der nachfolgenden 24 Stunden gemahlen und kalt gepresst, um dem Endprodukt ein Höchstmaß an Frische zu verleihen und die hygienischen Ansprüche zu erfüllen. Das so gewonnene Öl wird in Edelstahlbehältern unter Stickstoff und bei kontrollierter Temperatur verwahrt. Dank der sorgfältigen und fachmännischen Verarbeitung der Oliven erzielt das Landgut Petrini Öle von frischer Fruchtigkeit, mit sehr niedrigem Säuregehalt und reich an für die Gesundheit wertvollen Nährstoffen.

Il Luogo

L'azienda è situata a Monte San Vito, sull'originario colle "San Vito" ove un tempo sorgeva l'antico villaggio chiamato Vitodunum dal quale sono emersi nel corso dei secoli frammenti di marmo lavorato, di vasi e monete dell'epoca romana. Il terreno misto a ghiaia e la sua esposizione a sole lo rendono particolarmente vocato alla produzione di un olio d'eccellenza, grazie anche al benefico influsso dell'aria marina che contrasta il rigore delle temperature invernali. L'esistenza di ulivi secolari come le vecchie piante di Raggia, cultivar autoctona, testimonia quanto questo colle sia stato importante per lo sviluppo socio-economico delle genti che lo hanno popolato, dedite, sin da tempi remoti, alla produzione di un olio di rara bontà. La Fattoria Petrini ha il privilegio di continuare questa tradizione nel rispetto della qualità e dell'ambiente circostante.



Monte San Vito





The Place.

The company is located in Monte San Vito, on the original 'San Vito' hill. Here, once upon a time, the ancient village of Vitodunum rose up, and over the centuries fragments of worked marble, vases and coins dating back to Roman times, originating from this village, have been found.

The mixed gravel earth, and its exposure to the sun, make it particularly suitable for the production of excellent oil. The climate is additionally enhanced by the added benefit of the marine air, which contrasts the harsh winter temperatures.

The existence of hundred-year-old olive trees, such as the old Raggia plants, an indigenous cultivar, bears witness to just how important this hill has been to the social and economic development of the inhabitants, who, since ancient times, have devoted their lives to the making of an exceptionally good oil.

Fattoria Petrini is honoured to continue this tradition, whilst respecting the quality and the surrounding environment.

Die Lage.

Der Betrieb befindet sich in Monte San Vito, auf dem ursprünglichen Hügel "San Vito", wo früher das alte Dorf Vitodunum lag und wo im Laufe der Jahrhunderte Fragmente von bearbeitetem Marmor, Vasen und Münzen aus der Römerzeit ausgegraben wurden.

Der mit Kies gemischte Boden und seine Sonnenlage verbunden mit dem vorteilhaften Einfluss der Meerluft, welche der scharfen Winterkälte entgegenwirkt, eignen sich besonders gut für die Herstellung eines außergewöhnlichen Öls.

Die Jahrhunderte alten Olivenbäumen der autochthonen Olivensorte Raggia bezeugen die Bedeutung dieses Hügels für die sozial-wirtschaftliche Entwicklung seiner Bevölkerung, die sich seit Urzeiten der Herstellung eines Öls von seltener Güte widmete.

Das Landgut Petrini hat das Privileg, diese Tradition mit Rücksicht auf Qualität und Umwelt fortzusetzen.



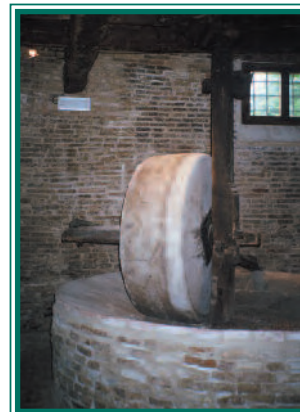
La Tradizione

A Monte San Vito, in provincia di Ancona, la tradizione della coltivazione dell'olivo e della produzione di olio di qualità risale alla metà del Cinquecento, periodo in cui la comunità monsanvitese era già dotata di un suo "concio ab oleo" cioè di un mulino che veniva affidato alla gestione di privati mediante asta pubblica, nel rispetto di una normativa minuziosa che prescriveva che il prodotto fosse di buona qualità.

Un meraviglioso mulino del 1600 viene ancora oggi conservato nel centro storico di Monte San Vito con le sue potenti macine di pietra ed i grossi torchi di legno, odierno simbolo della civiltà e della cultura monsanvitese, storicamente legata alla coltivazione dell'olivo.

Il Comune di Monte San Vito è stato riconosciuto Città dell'Olio nel 1995 data la sua forte vocazione olivicola fin dai tempi antichi.

La Fattoria Petrini ha contribuito all'attribuzione di tale importante riconoscimento da parte dell'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio con la fama che è riuscita a conquistarsi nell'ambito dei principali Concorsi di oli nazionali ed esteri.



Associazione Nazionale Città dell'Olio

National Association Città dell'Olio

Nationalverein Città dell'Olio



The Tradition.

In Monte San Vito, in the province of Ancona, the tradition of the cultivation of the olive, and of the production of quality oil, dates back to the mid-sixteenth century. This was a period in which the Monte San Vito community was already equipped with a 'concio ab oleo', or rather a mill that was entrusted to private management by means of public call for bids, which respected careful standards that stated that the product must be of good quality.

A wonderful 1600 mill is still preserved today within the historic centre of Monte San Vito. Its powerful stone grinders, and the large wooden presses, provide a modern-day symbol of the Monte San Vito civilisation and culture, with its historical connections to the growing of olives.

The Town of Monte San Vito was recognised as a 'Town of Oil' in 1995, given its strong olive growing vocation since ancient times.

Fattoria Petrini contributed to the attribution of this important recognition by the National Association of Towns of Oil, with the fame that it has managed to gain, in the field of the major national and international oil Competitions.

Die Tradition.

Die Tradition des Olivenbaus und die Herstellung von Qualitätsöl geht in Monte San Vito, in der Provinz Ancona auf die Mitte des 16. Jahrhunderts zurück, also in jene Zeit, als die Gemeinde Monte San Vito schon ein eigenes "concio ab oleo", eine Mühle hatte, deren Betrieb durch einen öffentlichen Wettbewerb an Private übergeben wurde unter der Bedingung, die Vorschrift, ein Produkt von guter Qualität herzustellen, genau einzuhalten.

Im alten Teil von Monte San Vito finden wir heute noch eine wunderschöne Mühle aus dem 17. Jahrhundert mit mächtigen Mahlsteinen und großen Holzpressen, heute das Symbol der Zivilisation und Kultur von Monte San Vito, von seiner Geschichte her mit dem Olivenbau eng verbunden.

Die Gemeinde Monte San Vito wurde 1995 aufgrund ihrer uralten, starken Berufung zum Olivenanbau zur Stadt des Öls erhoben.

Das Landgut Petrini hat mit dem Ruf, den es sich durch die wichtigsten nationalen und internationalen Öl Wettbewerbe erlangte, zur Verleihung dieser wichtigen Anerkennung seitens der nationalen Vereinigung, „Stadt des Öls“ wesentlich beigetragen.

Altitudine: 150 mt. s.l.m.

Olivaggio: raggia, frantoio, leccino, maurino, moraiolo, carboncella, rosciola, pendolino

Sistema di raccolta: brucatura a mano e lavorazione delle olive nelle 24 ore successive

Sistema di molitura: a freddo con macine di pietra

Aspetto: limpido

Analisi sensoriale: olio dallo spiccato fruttato di oliva con netti sentori di erbe aromatiche e di pomodoro. Al gusto regala sensazioni di salvia e timo accompagnati da note di carciofo. Finale di bocca equilibrato e persistente.

Impiego: zuppe di legumi, minestrone di verdure, arrostiti di carne e di pesce, bruschette.

E' inoltre consigliato per l'utilizzo in frittura dato il ricco contenuto di sostanze antiossidanti.

Note: L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio lo consiglia particolarmente in abbinamento ad una crema di prosciutto e fagioli o a un'insalata di salmone e valeriana.

Altitude: 150 m above sea level.

Olive varieties: Raggia, Frantoio, Leccino, Maurino, Moraiolo, Carboncella, Rosciola, and Pendolino.

Harvest method: hand-stripped and pressed within 24 hours.

Milling: cold with stone mullers.

Appearance: clear.

Sensory analysis: a distinctly fruity olive oil, with clear fragrances of aromatic herbs and tomato.

To the palate, it provides a sensation of sage and thyme, accompanied by hints of artichoke.

Balanced and persistent aftertaste.

Use: vegetable soups, roast meats and fish, bruschette (slices of garlic and tomato toast). Its rich antioxidant content means that it is also suitable for frying.

Notes: The Italian Oil Sommelier Association particularly advises its use with a cream of ham and beans, or a salmon and valerian salad.

Meereshöhe: 150 m ü. M.

Olivensorten: Raggia, Frantoio, Leccino, Maurino, Moraiolo, Carboncella, Rosciola, Pendolino.

Erntesystem: manuelles Ablesen und Verarbeitung der Oliven innerhalb der nachfolgenden 24 Stunden.

Mahlsystem: kalt, mit schweren Mühlsteinen.

Aussehen: ungetrübt.

Sensorische Analyse: Olivenöl mit ausgeprägter Fruchtigkeit und klaren Noten von Kräutern und Tomate.

Im Geschmack schenkt es Empfindungen von Salbei und Thymian, begleitet von Noten von Artischocke.

Im Abgang ist es ausgeglichen und nachhaltig.

Verwendung: zu Suppen aus Hülsenfrüchten, Gemüsesuppen, gebratenem Fleisch und Fisch, geröstetem Brot. Es eignet sich dank seinem reichen Gehalt an Antioxidanten auch zum Backen.

Anmerkung: Der italienische Verband der Öl-Sommeliers empfiehlt es vor allem zu einer Creme aus Schinken und Bohnen oder zu Salat mit Lachs und Baldrian.



Olio di oliva extra vergine "Sei Colli"

Altitudine: 150 mt. s.l.m.

Olivaggio: raggia, frantoio e leccino.

Sistema di raccolta: brucatura a mano e lavorazione delle olive nelle 24 ore successive.

Sistema di molitura: a freddo con macine di pietra.

Aspetto: limpido.

Analisi sensoriale: olio dal delicato fruttato fresco di oliva con prevalenti sentori erbacei e di carciofo. Al gusto regala sensazioni di pomodoro acerbo e pinolo. Finale di bocca piacevole ed armonico.

Impiego: a crudo su insalate e verdure in genere, piatti di pesce e carni bianche.

Note: L' Associazione Italiana Sommelier dell'Olio lo consiglia particolarmente su branzino in crosta di sale, zuppa di spinaci, patate e piselli (L'Olio, Guida agli Oli d'Italia 2006).

Altitude: 150 m above sea level.

Olive varieties: Raggia, Frantoio, and Leccino.

Harvest method: hand-stripped and pressed within 24 hours.

Milling: cold with stone mullers.

Appearance: clear.

Sensory analysis: a fresh, delicate fruity olive oil, with a prevailing aroma of grasses and artichoke. To the palate, it provides a sensation of slightly tart tomato and pine seeds. Pleasant and harmonious aftertaste.

Use: to dress salads and vegetables in general, fish and white meat dishes.

Meereshöhe: 150 m ü. M..

Olivensorten: Raggia, Frantoio und Leccino.

Erntesystem: manuelles Ablesen und Verarbeitung der Oliven innerhalb der nachfolgenden 24 Stunden.

Mahlsystem: kalt mit schweren Mahlsteinen..

Aussehen: ungetriibt.

Sensorische Analyse: Olivenöl mit zarter, frischer Fruchtigkeit und ausgeprägten Noten von Kräutern und Artischocken. Im Geschmack schenkt es Empfindungen von unreifer Tomate und Pinienkern. Im Abgang ist es angenehm und harmonisch.

Verwendung: roh zu Salaten und Gemüse im allgemeinen, zu Fischgerichten und weißem Fleisch.



Olio di oliva extra vergine "San Vito"

Altitudine: 150 mt. s.l.m.

Olivaggio: raggia.

Sistema di raccolta: brucatura a mano e lavorazione delle olive nelle 24 ore successive.

Sistema di molitura: a freddo con macine di pietra.

Aspetto: limpido.

Analisi sensoriale: olio dal fruttato fresco di oliva con delicati sentori di mandorla e profumi di fresia e ginestra accompagnati da sentori di pomodoro acerbo e mela Golden.

Il gusto è strutturato ma al tempo stesso morbido ed elegante.

Impiego: a crudo su riso con erbe aromatiche (ottimo su riso vialone nano), insalate e verdura in genere, insalate di mare, piatti di pesce, brodetto di pesce e stoccafisso all'Anconetana.

Note: L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio lo consiglia particolarmente in abbinamento a minestra di porri con le cozze e filetti di orata con asparagi.

Altitude: 150 m above sea level.

Olive varieties: Raggia.

Harvest method: hand-stripped and pressed within 24 hours.

Milling: cold with stone mullers.

Appearance: clear.

Sensory analysis: a fresh, fruity olive oil, with delicate aromas of almond, and the perfume of freesia and dyer's broom, accompanied by hints of slightly tart tomato and Golden apples.

To the palate, it is structured, but at the same time soft and elegant.

Use: as a dressing for rice with aromatic herbs (excellent on vialone nano rice), salads, and vegetables in general, seafood salads, fish dishes, fish soup and Ancona-style stockfish (dried cod prepared with white wine, olive oil, garlic and mixed herbs and vegetables).

Notes: The Italian Oil Sommelier Association particularly advises its use with leek soups, mussels and gillthead fillet with asparagus.

Meereshöhe: 150 m ü. M..

Olivensorte: Raggia.

Erntesystem: manuelles Ablesen und Verarbeitung der Oliven innerhalb der nachfolgenden 24 Stunden.

Mahlsystem: kalt mit schweren Mühlsteinen.

Aussehen: ungetrübt.

Sensorische Analyse: Olivenöl mit frischer Fruchtigkeit und zarten Noten von Mandeln, Duft nach Freesia und Ginster, begleitet von Empfindungen von unreifer Tomate und Golden-Apfel. Im Geschmack ist es gut strukturiert und zugleich weich und elegant.

Verwendung: roh auf Kräuterreis (sehr gut zu Vialone Zwergreis), zu Salaten und Gemüse im allgemeinen, Fischsalat, Fischgerichten, Fischsuppe und Stockfisch nach der Art von Ancona.

Anmerkung: Der italienische Verband der Öl-Sommeliers empfiehlt es vor allem zu Lauchsuppe mit Muscheln und Goldbrasse-Filet mit Spargeln.



Olio di oliva extra vergine "Raggia di San Vito"

Altitudine: 150 mt. s.l.m.

Olivaggio: raggia, frantoio e leccino.

Sistema di raccolta: brucatura a mano e lavorazione delle olive nelle 24 ore successive.

Sistema di molitura: a freddo con macine di pietra.

Aspetto: limpido.

Analisi sensoriale: olio dal delicato fruttato fresco di oliva con prevalenti sentori erbacei e di carciofo. Al gusto regala sensazioni di pomodoro acerbo e pinolo. Finale di bocca piacevole ed armonico.

Impiego: a crudo su insalate e verdure in genere, piatti di pesce e carni bianche.

Note: L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio lo consiglia particolarmente su branzino in crosta di sale, zuppa di spinaci, patate e piselli (L'Olio, Guida agli Oli d'Italia 2006).

Altitude: 150 m above sea level.

Olive varieties: Raggia, Frantoio, and Leccino.

Harvest method: hand-stripped and pressed within 24 hours.

Milling: cold with stone mullers.

Appearance: clear.

Sensory analysis: a fresh, delicate fruity olive oil, with a prevailing aroma of grasses and artichoke. To the palate, it provides a sensation of slightly tart tomato and pine seeds. Pleasant and harmonious aftertaste.

Use: to dress salads and vegetables in general, fish and white meat dishes.

Meereshöhe: 150 m ü. M..

Olivensorten: Raggia, Frantoio und Leccino.

Erntesystem: manuelles Ablesen und Verarbeitung der Oliven innerhalb der nachfolgenden 24 Stunden.

Mahlsystem: kalt mit schweren Mahlsteinen..

Aussehen: ungetriibt.

Sensorische Analyse: Olivenöl mit zarter, frischer Fruchtigkeit und ausgeprägten Noten von Kräutern und Artischocken. Im Geschmack schenkt es Empfindungen von unreifer Tomate und Pinienkern. Im Abgang ist es angenehm und harmonisch.

Verwendung: roh zu Salaten und Gemüse im allgemeinen, zu Fischgerichten und weißem Fleisch.



Olio di oliva extra vergine "Lupo di Mare"



Altitudine: 150 mt. s.l.m.

Olivaggio: raggia.

Sistema di raccolta: brucatura a mano e lavorazione delle olive nelle 24 ore successive.

Sistema di molitura: a freddo con macine di pietra.

Aspetto: limpido.

Analisi sensoriale: olio dal fruttato fresco di oliva con delicati sentori di mandorla e profumi di fresia e ginestra accompagnati da sentori di pomodoro acerbo e mela Golden.

Il gusto è strutturato ma al tempo stesso morbido ed elegante.

Impiego: a crudo su riso con erbe aromatiche (ottimo su riso vialone nano), insalate e verdura in genere, insalate di mare, piatti di pesce, brodetto di pesce e stoccafisso all'Anconetana.

Note: L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio lo consiglia particolarmente in abbinamento a minestra di porri con le cozze e filetti di orata con asparagi.

Altitude: 150 m above sea level.

Olive varieties: Raggia.

Harvest method: hand-stripped and pressed within 24 hours.

Milling: cold with stone mullers.

Appearance: clear.

Sensory analysis: a fresh, fruity olive oil, with delicate aromas of almond, and the perfume of freesia and dyer's broom, accompanied by hints of slightly tart tomato and Golden apples. To the palate, it is structured, but at the same time soft and elegant.

Use: as a dressing for rice with aromatic herbs (excellent on vialone nano rice), salads, and vegetables in general, seafood salads, fish dishes, fish soup and Ancona-style stockfish (dried cod prepared with white wine, olive oil, garlic and mixed herbs and vegetables).

Notes: The Italian Oil Sommelier Association particularly advises its use with leek soups, mussels and gillthead fillet with asparagus.

Meereshöhe: 150 m ü. M..

Olivensorte: Raggia.

Erntesystem: manuelles Ablesen und Verarbeitung der Oliven innerhalb der nachfolgenden 24 Stunden.

Mahlsystem: kalt mit schweren Mühlsteinen.

Aussehen: ungetrübt.

Sensorische Analyse: Olivenöl mit frischer Fruchtigkeit und zarten Noten von Mandeln, Duft nach Freesia und Ginster, begleitet von Empfindungen von unreifer Tomate und Golden-Apfel. Im Geschmack ist es gut strukturiert und zugleich weich und elegant.

Verwendung: roh auf Kräuterreis (sehr gut zu Vialone Zwergreis), zu Salaten und Gemüse im allgemeinen, Fischsalat, Fischgerichten, Fischsuppe und Stockfisch nach der Art von Ancona.

Anmerkung: Der italienische Verband der Öl-Sommeliers empfiehlt es vor allem zu Lauchsuppe mit Muscheln und Goldbrasse-Filet mit Spargeln.



Olio di oliva extra vergine "Elaion"

Altitudine: 150 mt. s.l.m.

Olivaggio: raggia, frantoio e leccino.

Sistema di raccolta: brucatura a mano e lavorazione delle olive nelle 24 ore successive.

Sistema di molitura: a freddo con macine di pietra.

Aspetto: limpido.

Analisi sensoriale: olio dal delicato fruttato fresco di oliva con prevalenti sentori erbacei e di carciofo. Al gusto regala sensazioni di pomodoro acerbo e pinolo. Finale di bocca piacevole ed armonico.

Impiego: a crudo su insalate e verdure in genere, piatti di pesce e carni bianche.

Note: L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio lo consiglia particolarmente su branzino in crosta di sale, zuppa di spinaci, patate e piselli (L'Olio, Guida agli Oli d'Italia 2006).

Altitude: 150 m above sea level.

Olive varieties: Raggia, Frantoio, and Leccino.

Harvest method: hand-stripped and pressed within 24 hours.

Milling: cold with stone mullers.

Appearance: clear.

Sensory analysis: a fresh, delicate fruity olive oil, with a prevailing aroma of grasses and artichoke. To the palate, it provides a sensation of slightly tart tomato and pine seeds. Pleasant and harmonious aftertaste.

Use: to dress salads and vegetables in general, fish and white meat dishes.

Meereshöhe: 150 m ü. M..

Olivensorten: Raggia, Frantoio und Leccino.

Erntesystem: manuelles Ablesen und Verarbeitung der Oliven innerhalb der nachfolgenden 24 Stunden.

Mahlsystem: kalt mit schweren Mahlsteinen..

Aussehen: ungetrübt.

Sensorische Analyse: Olivenöl mit zarter, frischer Fruchtigkeit und ausgeprägten Noten von Kräutern und Artischocken. Im Geschmack schenkt es Empfindungen von unreifer Tomate und Pinienkern. Im Abgang ist es angenehm und harmonisch.

Verwendung: roh zu Salaten und Gemüse im allgemeinen, zu Fischgerichten und weißem Fleisch.



Olio di oliva extra vergine "Anfora di San Vito"

Altitudine: 150 mt. s.l.m.

Olivaggio: raggia, frantoio e leccino.

Sistema di raccolta: brucatura a mano e lavorazione delle olive nelle 24 ore successive.

Sistema di molitura: a freddo con macine di pietra.

Aspetto: limpido.

Analisi sensoriale: olio dal delicato fruttato fresco di oliva con prevalenti sentori erbacei e di carciofo. Al gusto regala sensazioni di pomodoro acerbo e pinolo. Finale di bocca piacevole ed armonico.

Impiego: a crudo su insalate e verdure in genere, piatti di pesce e carni bianche.

Note: L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio lo consiglia particolarmente su branzino in crosta di sale, zuppa di spinaci, patate e piselli (L'Olio, Guida agli Oli d'Italia 2006).

Altitude: 150 m above sea level.

Olive varieties: Raggia, Frantoio, and Leccino.

Harvest method: hand-stripped and pressed within 24 hours.

Milling: cold with stone mullers.

Appearance: clear.

Sensory analysis: a fresh, delicate fruity olive oil, with a prevailing aroma of grasses and artichoke. To the palate, it provides a sensation of slightly tart tomato and pine seeds. Pleasant and harmonious aftertaste.

Use: to dress salads and vegetables in general, fish and white meat dishes.

Meereshöhe: 150 m ü. M..

Olivenarten: Raggia, Frantoio und Leccino.

Erntesystem: manuelles Ablesen und Verarbeitung der Oliven innerhalb der nachfolgenden 24 Stunden.

Mahlsystem: kalt mit schweren Mahlsteinen..

Aussehen: ungetrübt.

Sensorische Analyse: Olivenöl mit zarter, frischer Fruchtigkeit und ausgeprägten Noten von Kräutern und Artischocken. Im Geschmack schenkt es Empfindungen von unreifer Tomate und Pinienkern. Im Abgang ist es angenehm und harmonisch.

Verwendung: roh zu Salaten und Gemüse im allgemeinen, zu Fischgerichten und weißem Fleisch.



Linea Altri Tempi "Orciolo"



Contenitori: vasi da 600 gr. (peso netto sgocciolato)

Ingredienti: olive verdi da tavola, acqua e sale marino

Modalità di conservazione: in luogo fresco. Se aperto, il vaso deve essere conservato in frigorifero e consumato in 20 giorni.

Modalità di impiego: per aperitivi e antipasti.

Green olives in brine from the 'Altri Tempi' Product Range

Containers: 600 g. jars (net drained weight)

Ingredients: green table olives, water, sea salt

Storage method: in a cool place. Once opened, the product should be refrigerated and consumed within 20 days.

Use: to accompany aperitifs, or as a starter.

Eingepökelte Grüne Oliven Linie „Altri Tempi“

Behälter: Gläser zu 600 gr. (Nettogewicht, abgetropft)

Zutaten: grüne Tafeloliven, Wasser und Meersalz

Aufbewahrung: kühl. Einmal geöffnet, muss das Glas im Kühlschrank verwahrt und innerhalb von 20 Tagen aufgebraucht werden.

Verwendung: zu Aperitifs und Vorspeisen.



Linea Altri Tempi “Olive Verdi in Salamoia”



Contenitori: vasetti da 180 gr.

Ingredienti: polpa di olive verdi/nere, olio extra vergine di oliva biologico, sale. No conservanti. No coloranti.

Modalità di conservazione: in luogo fresco. Se aperto, il vasetto deve essere conservato in frigorifero.

Green and black olive pastes from the 'Altri Tempi' Product Range

Containers: 180 g. jars

Ingredients: green/black olive pulp, organic extra-virgin olive oil, salt. No preservatives.

No artificial colourings.

Storage method: in a cool place. Once opened, the product should be refrigerated.

Creme aus grünen und schwarzen Oliven Linie „Altri Tempi“

Behälter: Gläser zu 180 gr.

Zutaten: Mark von grünen/schwarzen Oliven, extra natives Olivenöl, Salz.

Ohne Konservierungsmittel. Ohne Farbstoffe.

Aufbewahrung: kühl. Einmal geöffnet, muss das Glas im Kühlschrank verwahrt werden.



Linea Altri Tempi "Olive Verdi e Nere"



Sapone al profumo di Lavanda – 100 g.
Sapone al profumo di Bosco – 100 g.
Sapone al profumo di Magnolia – 100 g.
Sapone al “Profumo di Rada” – 100 g.

I saponi sono prodotti artigianalmente con il nostro olio extra vergine biologico e lavorati a bassa temperatura per mantenere inalterati i principi attivi dell’olio.

Soaps made from organic extra-virgin olive oil from the ‘Altri Tempi’ Product Range

*Soap scented with Lavender – 100 g.
Soap scented with Woodland aromas – 100 g.
Soap scented with Magnolia – 100 g.
Soap scented with ‘Roadstead’ – 100 g.*

All the soaps are produced by craftsmen, using our organic extra-virgin olive oil, and worked at low temperatures in order maintain the active principles of the oil unaltered.

Seifen mit extra nativem Olivenöl aus biologischem Anbau Linie „Altri Tempi“

*Seife mit Lavendelduft – 100 g.
Seife mit Waldduft – 100 g.
Seife mit Magnolienduft – 100 g.
Seife mit Duft nach geschützter Meerbucht – 100 g.*

Die Seifen werden aus unserem extra nativen Olivenöl aus biologischem Anbau bei niedrigen Temperaturen handwerklich hergestellt, um die Wirkstoffe des Öls unverändert beizubehalten.



Linea Altri Tempi “Saponette”

La Regalistica / Gift boxes / Geschenkpackungen

Un regalo è un messaggio, chiuso in una bottiglia e affidato al tempo.

Per qualunque occasione e per qualunque ricorrenza, la Fattoria Petrini propone eleganti e raffinate confezioni che racchiudono golose sorprese, in grado di deliziare anche il palato più esigente e rendere prezioso il vostro dono.

Oltre agli oli di propria produzione, la Fattoria Petrini ha selezionato per voi il meglio della produzione enogastronomica locale che si distingue per sapori e profumi antichi nei quali riscoprire il gusto della tradizione.

A gift is a message, closed within a bottle, and entrusted to time.

Fattoria Petrini has elegant and refined packages available to suit any occasion or celebration. They contain tasty surprises that will delight even the most demanding palate, and make your gift that bit more special.

Apart from its own oil production, Fattoria Petrini has also chosen the best of local wine and food products, just for you. These are all products that stand out for their ancient flavours and aromas that allow you to re-discover the beauty of tradition.

Das Geschenk ist eine in der Flasche verschlossene und der Zeit anvertraute Botschaft.

Für jede Gelegenheit und jeden Anlass hält das Landgut Petrini elegante und raffinierte Aufmachungen mit schmackhaften Überraschungen bereit, welche auch den verwöhntesten Gaumen erfreuen und aus Ihrem Geschenk eine Kostbarkeit machen.

Neben den selbst hergestellten Ölen hat das Landgut Petrini auch das Beste an einheimischen Produkten aus der Weingastronomie für Sie ausgewählt. Diese zeichnen sich durch ihre antiken Aromen und Düfte aus und erwecken die Freude am alten Brauchtum neu.



Le Certificazioni / Certificates / Bescheinigungen

La Fattoria Petrini è assoggettata al metodo di coltivazione biologica secondo quanto stabilito dal Reg.Cee 2092/91 e sue successive modifiche. Gli oli sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi.

La concimazione degli ulivi prevede il riutilizzo degli scarti di lavorazione e dei residui di potatura; durante la stagione invernale si fa uso della tecnica del sovescio con l'interramento di leguminose onde favorire lo sviluppo della fertilità naturale del terreno.

Gli oli sono controllati e certificati biologici da **IMC** (Istituto Mediterraneo di Certificazione) secondo il Disciplinare di garanzia **AMAB** che contiene regole più restrittive di quelle del Reg.Cee 2092/91 come ad esempio la totale conduzione biologica dell'azienda.

L'azienda è anche assoggettata al severo regime di controllo del National Organic Program, **NOP USDA**, per la certificazione biologica americana e di recente ha ottenuto la certificazione **JAS** per il mercato biologico giapponese.

Fattoria Petrini follows organic cultivation methods, in accordance with that stated in EEC Regulation 2092/91 and later modifications. The oils are produced without the use of synthetic chemical products.

The olive trees are fertilised with the remains and residues from the production process and pruning. In winter, the green manure technique is used, with the burying of leguminous products to help encourage the development of the land's natural fertility.

*The oils are controlled and certified organic by **IMC** (Mediterranean Certification Institute), in accordance with **AMAB** guarantee Specifications, that are more restrictive than the rules stated in EEC Regulation 2092/91, such as, for example, the entire organic management of the company.*

*The company is also subject to the strict controls of the National Organic Program, **NOP USDA**, for the American organic certification, and has recently also obtained **JAS** certification for the Japanese organic market.*

Das Landgut Petrini arbeitet nach der Methode des biologischen Anbaus im Sinne der EWG-Verordnung 2092/91 und nachfolgenden Änderungen. Die Öle werden ohne verbindende Chemikalien hergestellt.

Für die Düngung der Olivenbäume werden die bei der Verarbeitung entstehenden Ausschüsse und die Überreste vom Schnitt wieder verwertet; im Winter werden Hülsengewächse untergepflügt, um die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens zu unterstützen.

*Die Öle sind vom **IMC** (mediterranes Beglaubigungsinstitut) gemäß der Garantiebestimmung **AMAB** (Mediterraner Verband für biologische Landwirtschaft) als biologisch geprüft und bescheinigt, welche einschränkendere Regeln enthält als die EWG-Verordnung 2092/91, wie zum Beispiel einen vollständig biologischen Herstellungsprozess im Betrieb.*

*Ebenso unterliegt der Betrieb für die amerikanische Bescheinigung einer strengen Kontrollregelung durch das National Organic Program **NOP USDA**, und kürzlich hat er die **JAS**-Bescheinigung für den japanischen Markt erhalten.*



Francesca Petrini è degustatrice professionista iscritta all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini.

Francesca Petrini is a professional oil taster recorded on the National List of technicians and experts on extra virgin and virgin olive oils.

I Riconoscimenti / Awards / Preise



Ercole Olivario
Premio Nazionale per
l'olio extravergine d'oliva
di qualità
1° Classificato 1993
1° Classificato 1994
2° Classificato 2000



Ercole Olivario
2002
Premio Speciale
per la costanza
nella qualità



Orciolo d'oro
Premio Nazionale per
l'olio extravergine d'oliva
di qualità
1° Classificato 1995
3° Classificato 2000



TOP 35



2004 | 2006
Olio Extra Vergine d'Oliva
"San Vito"



2004
Olio Extra Vergine d'Oliva
"Raggia di San Vito"



2005
Olio Extra Vergine d'Oliva
"Raggia di San Vito"



2005 | 2006
Olio Extra Vergine d'Oliva
"Sei Colli"



2005
Olio Extra Vergine di Oliva
"San Vito"



Slow Food