



Il Príncipato

PRODUTTORI DI OLIO  
EXTRA VERGINE DI OLIVA



100% OLIO ITALIANO

# L'AZIENDA AGRICOLA



La Tenuta Il Principato è situata nell'entroterra della Maremma Tosco Laziale, all'interno del comprensorio della **Dop Canino**, riconosciuto nel mondo per la produzione di un olio extravergine di oliva di alta **qualità**, particolarmente **profumato**, di colore verde **intenso** e ricco di **polifenoli**.

L'Azienda si estende per circa 10 ettari alternando oliveti secolari ad impianti più recenti per un totale di circa **1500 piante** di olivo di varietà Caninese, Frantoio, Leccino e Maurino.

Operando nel **rispetto dell'ambiente**, della storia e della cultura tramandata nel corso dei secoli dai suoi contadini, persegue l'obiettivo di produrre e valorizzare la tipicità del suo prodotto attraverso una filiera curata nei minimi particolari.



**“ TRADIZIONE, VALORI ED INNOVAZIONE ”**

Per due generazioni la famiglia Di Pietro ha gestito con sapienza e rispetto gli oliveti aziendali, fin quando, con la **terza generazione**, Claudio Di Pietro ha sentito l'esigenza di trasformare e commercializzare direttamente il frutto del lavoro sul campo. Nasce così l'azienda olivicola Tenuta Il Principato, **un'azienda di giovani** che coniuga al meglio la **tradizione** tramandata dalla famiglia con **l'innovazione** tecnologica.

*“Nonostante i tempi in cui viviamo, credo fermamente che la passione sia il carburante con il quale ogni impresa è possibile.”*

All'inizio di questa avventura Claudio era un giovane laureato in Architettura del paesaggio, ma nonostante avesse raggiunto un risultato per lui importante, non riusciva a sentirsi appagato.

*“Talmente immersi nella vita frenetica della città, e soprattutto nei suoi ritmi, ci dimentichiamo quanto sia importante l'equilibrio sia fisico che mentale.”*

Dopo tanto vagare è tornato a casa e lì ha capito che la cosa che lo faceva stare bene era quella da cui se ne era andato anni prima. La natura gli dava quella pace e quella serenità che mai avrebbe trovato altrove. Prese così una decisione drastica, cambiare totalmente vita e rimettersi in gioco; e così insieme alla sua compagna Chiara ha deciso di intraprendere questo percorso.

*“Sono stati anni duri non lo nego, la fatica, le ore passate sui campi e sui libri sono state tante, ma la passione a cui facevo riferimento è stata il carburante che mi ha dato la forza di superare un ostacolo alla volta fino a raggiungere l’obiettivo. In pochi anni abbiamo realizzato tanto, ma tanta è ancora la strada da fare. I limiti sono quelli che ci imponiamo noi stessi, noi non ne abbiamo e se saremo bravi porteremo un pò della nostra passione sulle tavole di molti italiani, valorizzando ciò che siamo, la nostra storia e il nostro territorio.”*



# MADE IN ITALY

Come produttori di olio extravergine di oliva, ci impegniamo a garantire l'autenticità e la qualità del nostro prodotto. Utilizziamo solo olive raccolte nel territorio della D.O.P. Canino.

100% Made In Italy.

## QUALITÀ SUPERIORE

Grazie all'attenzione che mettiamo nei dettagli, dalla gestione in campo fino alla fase di estrazione, riusciamo ad ottenere un prodotto di qualità superiore.

## TRASPARENZA

Informiamo i nostri clienti su come riconoscere l'olio extravergine di oliva autentico, aiutandoli a fare scelte consapevoli e a evitare prodotti contraffatti. L'intero ciclo produttivo avviene all'interno della nostra azienda, dalla raccolta fino al confezionamento e alla vendita.

## SOSTENIBILITÀ

Ci impegniamo per un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Utilizziamo pratiche di coltivazione biologica e adottiamo metodi che riducono al minimo l'impatto ecologico, garantendo un prodotto che è buono per voi e per il pianeta.

## FAMIGLIARITÀ

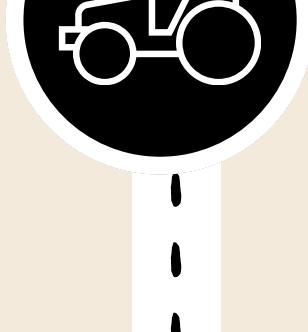
La nostra azienda è a conduzione familiare e si tramanda da generazioni. I nostri clienti entrano a far parte della nostra famiglia e siamo pronti ad ascoltare le loro necessità ed esigenze.



# IL NOSTRO PROCESSO PRODUTTIVO

## 1 RACCOLTA DELLE OLIVE

Da inizio Ottobre a fine Novembre le nostre olive pronte per la macinazione, vengono raccolte mediante procedimenti meccanici e trasportate in frantoio.



## 2 LAVAGGIO E FRANGITURA

Le olive vengono lavate con acqua osmotizzata priva di ogni inquinante, e avviate alla frangitura. Le olive vengono sminuzzate velocemente fino ad ottenere una pasta omogenea.



## GRAMOLAZIONE

La gramolazione è il processo in cui grazie ad una lento rimescolamento ad una temperatura sotto i 27°, si separano le particelle di olio da quelle della pasta.

## 3





## 4 PROCESSO DI SEPARAZIONE

La pasta, da cui visivamente si vede affiorare la componente oleosa, viene inviata ad una centrifuga che separa l'olio dalla sana umida. L'olio ottenuto passa in una centrifuga verticale, il separatore, da cui vengono espulse le ultime particelle di acqua e polpa.



## 5 CONSERVAZIONE

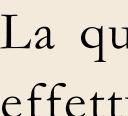
L'olio ottenuto viene filtrato e stoccati in silos di acciaio inox in atmosfera controllata al fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto.

# PERCHÈ UN IMPIANTO

## A DUE FASI?

Non utilizzando l'aggiunta di acqua nel processo di estrazione si **evita il dilavamento dell'olio**, preservando le sue parti aromatiche, la corposità e il suo aroma. Si ottiene così un prodotto di alta qualità ricco di polifenoli, ottimi antiossidanti naturali, che non vengono dispersi nelle acque reflue **migliorando** perciò anche la **conservazione** dell'olio. L'impianto a due fasi inoltre **non produce scarto** di acque eliminando il problema del loro smaltimento, riducendo così l'impatto ambientale di tutto il processo di estrazione.

# LE NOSTRE LINEE DI OLIO EVO



## GARANZIA DI QUALITÀ

La qualità è per noi una **priorità**: per questo ogni anno effettuiamo sul nostro olio le analisi chimiche ed organolettiche per **certificare** il nostro olio extra vergine di oliva e per garantire un'estrema trasparenza a tutti i nostri clienti.



## BASSI LIVELLI DI ACIDITÀ

L'acidità dell'olio misura la quantità di acidi grassi liberi ed è perciò uno degli indicatori più importanti della qualità generale dell'olio. Il livello di acidità presente nel nostro olio evo è **molto al di sotto del limite** di legge imposto a 0.8%. Una **bassa acidità** indica un prodotto di **qualità**, realizzato da olive **sane** e macinate entro le 4 ore dalla raccolta, riducendo al minimo i processi ossidativi.



## ALTO CONTENUTO DI POLIFENOLI

I polifenoli sono **potentissimi antiossidanti naturali** presenti naturalmente nell'olio con tantissime proprietà benefiche per la salute dell'uomo. Grazie all'attenzione che mettiamo nell'intero processo produttivo riusciamo ad ottenere un olio EVO di qualità con elevati valori antiossidanti. Avere un alto contenuto polifenolico vuol dire utilizzare un prodotto che **fa bene alla salute**.

# CONVIVOR

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MULTIVARIETALE

| convīvāris, convivatus sum, convīvāri |

Dare un banchetto, imbandire un convito, banchettare.

La linea di olio EVO Convivor è il risultato di un sapiente mix di diverse varietà di olive, ognuna scelta per le sue caratteristiche uniche. Questo blend crea un olio equilibrato e armonico

L’Olio EVO

Convivor si

distingue per

il suo aroma

fruttato con

note di erba

fresca,

mandorla,

pomodoro

verde e carciofo.

Il sapore è armonioso,

con un perfetto equilibrio tra amaro e piccante e un

retrogusto persistente che richiama la freschezza della

natura.



### ABBINAMENTI IN CUCINA

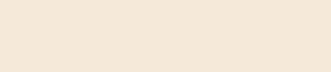
Ideale per **esaltare** il sapore dei cibi senza però coprirlo. Ottimo per condire piatti a base di pesce e verdure.

**FRUTTATO**



*medio*

**AMARO**



*leggero*

**PICCANTE**



*medio*

### BUONO A SAPERSI..

Una macinazione a freddo **non deve superare i 27°** per l’intero processo produttivo. Il controllo della temperatura è fondamentale per assicurarsi che **l’olio non perda le sue qualità e proprietà** durante il processo di macinazione.

# PRASINUM

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR FRANTOIO

| prasinus, prasina, prasinum |

Di colore verde.

La linea di olio Prasinum è ottenuto esclusivamente da olive della varietà Frantoio, una delle più pregiate e apprezzate in Italia. Questo olio si distingue per il suo profilo organolettico unico: l'olio si presenta con un aroma fruttato intenso, caratterizzato da piacevoli sentori di erba fresca, carciofo e mandorla.

Piacevole al palato, dal gusto armonico caratterizzato da un piccante deciso e persistente.

### ABBINAMENTI IN CUCINA

Perfetto da utilizzare a crudo per esaltare il sapore di insalate, verdure grigliate e carpacci, il nostro Olio EVO Monocultivar Frantoio si abbina splendidamente anche con zuppe, legumi e pesce.

Un filo di questo olio è in grado di trasformare qualsiasi piatto in un'esperienza culinaria indimenticabile.

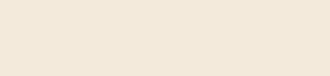


### FRUTTATO



*intenso*

### AMARO



*leggero*

### PICCANTE



*medio*

### BUONO A SAPERSI..

Se senti un piacevole pizzicore in gola e un sapore amarognolo quando assaggi il nostro olio EVO, non preoccuparti! Sono i polifenoli che fanno festa. Questi composti naturali segno di alta qualità e ricchezza di antiossidanti.

# PURPUREUM

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR CANINESE

| *purpureus, purpurea, purpureum* |

Purpureo, rosso cupo, brillante.

La linea di olio Purpureum è ottenuto da olive 100% varietà caninese. Con il suo caratteristico colore verde smeraldo con riflessi dorati, la linea Purpureum ha un sapore deciso e all'assaggio piacevolmente piccante. L'olio presenta un aroma fruttato leggero, dal gusto deciso, caratterizzato da note di amaro e piccante ben equilibrate. Il colore è verde intenso, impreziosito da riflessi dorati.

### ABBINAMENTI IN CUCINA

Grazie al suo sapore deciso, è ideale per esaltare il gusto di antipasti e secondi piatti come carni rosse e cacciagione e per condimenti a crudo.

Ottimo per condire le bruschette per assaporare ed apprezzare a meglio il gusto deciso dell'olio.



**FRUTTATO**      ● ● ● ● ●      *leggero*

**AMARO**      ● ● ● ● ●      *medio*

**PICCANTE**      ● ● ● ● ●      *intenso*

**BUONO A SAPERSI..**

Conserviamo il nostro olio in silos di acciaio inox sotto azoto e lo imbottigliamo all'ordine. L'assenza di luce e ossigeno infatti sono prerogative necessarie per la conservazione delle caratteristiche dell'olio.

**Tenuta Il Principato di Claudio Di Pietro**

**Strada Provinciale Riminino, snc - 01011 Canino (VT)**  
**[www.tenutailprincipato.it](http://www.tenutailprincipato.it)**

 @tenutailprincipato

 tenuta\_principato