

*Extravirgin
for passion*



Olivicoltori da Generazioni, Olio per Passione.

Secoli fa iniziò la coltivazione dell'olivo da parte della nostra azienda nel comune di Pianella, un paesino di Collina situato tra la Costa Adriatica ed il Parco Nazionale della Majella ad un'altitudine compresa tra i 200 ed i 300 m. s.l.m.; la sua geografia rende questo territorio come il più vocato all'olivicoltura in Abruzzo.

Gli antichi ritrovamenti scritti sono datati 1155 anno in cui vennero impiantati i primi oliveti specializzati nelle nostre campagne, in questo periodo iniziò la selezione clonale sulla Cultivar Autoctona Dritta.

Connubio inscindibile quello tra i terreni argillosi e la Dritta, testimone di questo sono le migliaia di olivi secolari presenti nei nostri impianti, attraverso generazioni avvicendatesi nel lavoro nei campi hanno sempre mantenuto armonicamente il naturale portamento assurgente.

Coltiviamo gli oltre 7 Ha di oliveti da molti secoli sempre nello stesso piccolo paradiso agroambientale, dove le colline maestose accolgono le chiome argentee degli olivi che si perdono a vista d'occhio nei dolci declivi.

In questo contesto la Sapienza, la Bravura e la Passione dei Contadini e Mastri Oleari che da tempo ripetono faticosamente le stesse gesta con Pazienza e con Amore si fondono con le più moderne tecnologie riuscendo ad ottenere un prodotto eccezionale che molti definiscono "ORO VERDE".



Olive-Growers for generations - The passion of oil.

For many centuries, our agricultural enterprise started the cultivation of olive trees in the village of Pianella (from 200 to 300 m above sea level), a small commune situated on the Hills between the Adriatic coast and the National Park of the Majella. Among all the regions of the "Abruzzes", this zone is considered the most appropriate for the cultivation of the olive trees due to its geographical position.

Writings of the period that goes back to 1155, the year when the first specialized olive-groves were planted in our country, describe the beginning of the clone selection of the «Cultivar Autoctona Dritta» (cultivation of the autochtone "Dritta").

Millions of centuries-old olive trees of our lands, which have safeguarded their most eminent aspect due to the meticulous work of many generations, are the token of the inseparable union of the argillaceous land and the "Dritta".

For many centuries, we have been cultivating more than 7 hectares of olive-groves in this heavenly environment where the majestic hills embrace the silvery olive trees disappearing in the horizon along the declivities.

Within this environment, the Wisdom, the Skill and the Passion of the farmers like those of the oil Masters who repeat constantly the same gestures with Love and devotion, unite to the state-of-the-art technologies in order to obtain a product of an exceptional quality known by the connoisseurs as "ORO VERDE" (GREEN GOLD).

Oléiculteur depuis des générations - La passion de l'Huile.

Plusieurs siècles déjà, notre exploitation agricole commençait sa culture de l'olivier dans le village de Pianella (de 200 à 300 m au-dessus du niveau de la mer), petite commune située sur les Collines entre la côte Adriatique et le Parc National de la Majella; sa position géographique fait de sorte que cette zone soit la plus appropriée de la région des «Abruzzes» pour l'oléiculture.

Les écrits de l'époque, datés de 1155, l'année au cours de laquelle ont été plantées les premières olivaires spécialisées dans notre campagne, décrivent le début de la sélection du clone de la «Cultivar Autoctona Dritta» (culture de l'autochtone «Dritta»).

Les milliers d'oliviers séculaires présents sur nos terres, lesquelles grâce au travail méticuleux de plusieurs générations ont gardé leur aspect le plus éminent, sont le témoignage de l'union inséparable entre le terrain argileux et la «Dritta».

Depuis des siècles, nous cultivons plus de 7 hectares d'olivaires dans ce milieu ambiant paradisiaque, où les collines majestueuses accueillent la chevelure couleur argent des oliviers qui se perdent à l'horizon le long des déclivités.

C'est dans ce contexte que, la Sagesse, l'Habileté et la Passion des agriculteurs comme celle des Maîtres huiliers qui répètent continuellement les mêmes gestes avec Amour et dévotion, s'unissent aux technologies les plus modernes permettant d'obtenir un produit d'une qualité exceptionnelle que les connaisseurs appellent «ORO VERDE» (OR VERT).

L'exploitation agricole

The Agricultural Enterprise

Le autentiche espressioni delle Cultivar nei diversi Terreni danno origine alla Tipicità.

Una esasperata e laboriosa ricerca della qualità assoluta ed il controllo di tutte le fasi di produzione e trasformazione rendono a pieno la nostra filosofia; tutto è curato con amore e passione come una mamma farebbe con il suo neonato, tutto questo ci rende veri e propri Maniaci dell'elaiotecnica.

Il nostro pensiero è rivolto agli oli Monovarietali, produciamo oli che sono simbolo di Terroir: Varietà, coltivazione, Condizioni climatiche, Tecniche estrattive, Abruzzesità, fattori fusi tra loro per raggiungere l'Eccellenza di extravergini inimitabili.

Oltre alla varietà Dritta che contraddistingue il 90% della nostra produzione, coltiviamo anche Leccio del Corno, Leccino, Pendolino ed Olivastri utilizzati come impollinatori.

La Raccolta viene effettuata tramite la storica Brucatura Manuale per gli oliveti secolari e con la Vibrazione per i pochissimi nuovi impianti; tutte e due le tecniche preservano le drupe da alterazioni fisiche e chimiche che darebbero caratteristiche di scadimento qualitativo nell'olio. Una volta raccolte le olive vengono depositate in cassette di plastica rigida forate da circa 18 Kg che serviranno per il trasporto al vicinissimo frantoio; infatti la molitura avviene al massimo entro le 12 ore successive alla raccolta. Utilizziamo per ottenere i nostri oli un modernissimo frantoio a ciclo continuo a 2 fasi con Estrazione a Freddo per tutti i nostri prodotti ad eccezione dell'Olio Novello che viene ottenuto con un vecchio frantoio a ciclo tradizionale che utilizza ancora macine in pietra di granito seguite da presse garantendo un'autentica Spremitura a Freddo come una volta. Prima dell'imbottigliamento gli oli sono conservati in serbatoi di acciaio inox a temperatura costante dove l'olio decanta lentamente ed in maniera non forzata; infatti la nostra azienda non effettua filtrazioni garantendo a pieno le caratteristiche naturali e tipiche nel prodotto finito dando grande personalità ai suoi extravergini.

The Philosophy

**The authentic expressions of the “Cultivar”
on the different fields
are the origin of the typical character.**

The elaborated and exasperated research of the absolute quality and the control of all the production and transformation phases are the expression of our philosophy; everything is treated in the smallest detail with love and passion like does a mother with her new-born child. This turns us into real fastidious of the olive oil production.

Our attention is focused on the Mono-varied oils. We produce oils that represent the symbol of the territory: Variety; Culture; Weather conditions; Extraction techniques; Abruzzes aspect.

These entire factors merge together to obtain the Excellence of the inimitable extra-virgin!

Besides the « Dritta » variety that forms 90% of our production, we also cultivate the “Leccio del Corno”, “Leccino”, “Pendolino” and “Olivastrì” used for the pollination.

The harvest of the centuries-old olive trees is done using the ancient method of hand picking while the vibration method is used for the few new plantations. Both techniques preserve the drupes intact; protect them against any possible physical or chemical alteration that might cause a harmful effect on the quality of the oil.

Once the picking is done, the olives are deposited in perforated plastic boxes with a capacity of 18 kg to transport them to the olive press next to our fields; moreover, the olive pressing is carried out within the 12 hours that follow the harvest.

To obtain our oils, except for the “Novello” oil, we use the latest generation of olive press with continuous cycle over 2 phases with cold extraction. The “Novello” (new) oil is obtained by extraction through an old olive press with traditional cycle using wheels of granite stone followed by presses guarantying a real cold press like in the past. Before bottling, the oil is preserved in stainless steel tanks at a constant temperature where the oil will slowly and naturally decant; moreover, our agricultural enterprise does not carry out any filtration, thus guarantying all the natural and typical characteristics of the final product allocating a high personality for these extra-virgin oils.





La philosophie

Les authentiques expressions des «Cultivar» sur les différents terrains sont l'origine du caractère typique.

La recherche élaborée et exaspérée de la qualité absolue et le contrôle de toutes les phases de production et transformation sont l'expression de notre philosophie; tout est soigné dans le moindre détail avec amour et passion comme le fait une mère avec son nouveau-né. Cela nous rend de vrai maniaque de la production d'olive.

Notre attention est penchée sur les huiles Mono-variétés. Nous produisons des huiles qui représentent le symbole du terroir: variété; culture; conditions climatiques; techniques d'extractions; caractère des Abruzzes;

Ces facteurs fusionnent afin d'obtenir l'Excellence de l'extra-vierge inimitable!

En outre de la variété «Dritta» qui caractérise 90% de notre production, nous cultivons aussi le «Leccio del Corno», «Leccino», «Pendolino» et «Olivastri» utilisés pour la pollinisation.

La récolte est effectuée à travers la méthode antique de la cueillette manuelle pour ce qui est des oliviers séculaires et à travers la méthode de la vibration pour les peuplements nombreuses nouvelles plantations; les deux techniques préservent intacte les drupes, les protégeant d'une possible altération physique/chimique qui aurait un effet néfaste sur la qualité de l'huile.

Une fois la cueillette terminée, les olives sont déposées dans des caisses en plastique perforées d'une capacité de 18kg qui serviront pour le transport jusqu'au pressoir à olives proche de nos terres; par ailleurs, la pression a lieu dans les 12 heures qui suivent la récolte.

Pour obtenir nos huiles, à l'exception de l'huile «Novello», nous utilisons un pressoir à olives de dernière génération à cycle continu à 2 phases avec extraction à froid. L'huile «Novello» (nouveau) est obtenue à travers l'extraction par le biais d'un vieux pressoir à olives à cycle traditionnel qui utilise des meules de pierre de granite suivies de presses qui garantissent un vrai pressurage à froid comme jadis. Avant la mise en bouteille l'huile est conservée dans des réservoirs en acier inox à une température constante où l'huile décante lentement et de façon naturelle; par ailleurs, notre exploitation agricole n'effectue pas de filtrage garantissant ainsi toutes les caractéristiques naturelles et typiques du produit fini donnant une grande personnalité à ses huiles extra-vierges.



Autentica espressione della Natura e della nostra Oleosofia.

Regaliamo agli appassionati e cultori dell'extravergine autentiche emozioni.

Due i monovarietali: L'uomo di Ferro Monocultivar Dritta, il prodotto più rappresentativo della nostra azienda; amaro e piccante spiccati ma armonici, un olio con forte personalità, opulento, muscoloso, ma al momento giusto anche raffinato.

Alchimia Monocultivar Leccio del Corno, il prodotto più raffinato, è come una bellissima donna, elegante, con molta classe, seducente; leggermente piccante e amaro chiude in un dolce finale intrigante, è per antonomasia l'olio "Donna".

Oltre ai Monovarietali produciamo un ottimo Olio Novello: nasce dall'olivaggio di Dritta e Leccino, viene ottenuto alla metà di Ottobre utilizzando le olive al giusto punto di invaiatura molite nel frantoio tradizionale ed imbottigliate immediatamente. Grezzo e torbido all'aspetto, ruffiano ed ipnotizzante nei profumi ed al palato; gran prodotto per i gourmet di tutto il mondo impazienti di degustare la nuova produzione in anteprima. Produzione limitata, realizzata su prenotazione e consegnata subito dopo la produzione; è l'olio per chi non sa aspettare e per chi lo ama allo stato grezzo.

Alla produzione degli Imbottigliati di particolare pregio affianchiamo una linea di olio extravergine in lattina da 15 frutto di un sapiente blend di Dritta, Leccino e Pendolino, atto ad ottenere una grande armonia nei profumi e nei sapori. E' per eccellenza l'olio per la Ristorazione e per le Famiglie, molto polivalente negli usi con un ottimo rapporto tra qualità e prezzo.

Authentic expression of the Nature and our oil philosophy.

We offer authentic emotions to the fin gourmets and amateurs of extra-virgin.

The mono-varied are: «L'Uomo di Ferro Monocultivar Dritta» which is the most representative product of our agricultural enterprise; the bitter and prickly tastes are felt, only with harmony. It is an oil with a large personality, wealthy, refined and stable at the same time. «Alchimia Monocultivar Leccio del Corno» which is the most refined product. This oil is like a very beautiful Lady, elegant, fascinating and attractive; softly prickly and bitter accomplished with a scheming finality. It is known by anatomasia as the oil "Woman". «Olio Novello», in addition to the mono-cultivar oils, we produce this oil extracted from the "Dritta" olives and the "Leccino". We obtain this oil in mid October using the olives at the precise moment of ripening for the milling in the traditional olives press and immediately bottled. It has a crude aspect, hypnotizing with its perfumes and on the palate; it is a high valued product for the gourmets in the whole world who are eager to taste the preview of the new production. Product created upon reservation and delivered immediately after its production. It's an oil for those who are hasty, for the oil lovers at its crude state. Along these innovative productions, we propose an assortment of extra-virgin oils in cans of 5 liters resulting from the blend of the Dritta, Leccino and Pendolino rigorously studied in order to reach a good harmony in the perfumes and tastes. This oil is intended, par excellence, to the food service industry and the family, polyvalent in its utilization with a very good value for money.

Our Oils

Authentique expression de la Nature et de notre philosophie de l'huile.

Nous offrons aux fin gourmets et aux amateurs de l'extra-vierge d'authentiques émotions.

Les mono variétés sont: «L'Uomo di Ferro Monocultivar Dritta» qui est le produit le plus représentatif de notre exploitation agricole; le goût amer et piquant prononcé mais en harmonie, une huile avec une grande personnalité, opulente, musclée, mais à la fois équilibrée et raffinée. «Alchimia Monocultivar Leccio del Corno» qui est le produit le plus raffiné, cet huile est comme une très belle Dame, élégante, fascinante, séduisante; légèrement piquante et amer qui s'accompli avec une finalité intrigante, est par antonomase l'huile «Femme». «Olio Novello», en plus des huiles Monocultivar, nous produisons cette huile qui naît d'olives de «Dritta» et «Leccino». Nous obtenons cette huile à la moitié du mois d'octobre en utilisant les olives au moment précis de véraison pour la mouture dans le pressoir à olives traditionnel et immédiatement mise en bouteille. A un aspect brut et trouble, filou et hypnotisant par ses parfums et au palais; est un produit de grande importance pour les gourmets du monde entier impatient de déguster la nouvelle production en avant première. Produit réalisé sur réservation et livré immédiatement après sa production; c'est l'huile pour ceux qui ne savent pas attendre, pour les amants de l'huile à l'état brut. A coté de ces productions de pointe, nous proposons une ligne d'huiles extra-vierge en bidons de 5 litres qui est le fruit d'un «blend» composé de Dritta, Leccino et Pendolino rigoureusement étudié afin d'obtenir une grande harmonie dans les parfums et saveurs. C'est l'huile par excellence pour la restauration et la famille, polyvalent dans son utilisation avec un très bon rapport qualité/prix.

Nos huiles

*Olio
Extra
Vergine
di Oliva*



Olio Novello

NON FILTRATO



“NOVUS” - Olio Novello

CARATTERISTICHE DEGLI OLIVETI

Comune	Pianella
Nomi oliveti	Chiusetta, Sgobbato, Formicone
Altitudine	242 m s.l.m.
Esposizione	Sud - Est
Composizione terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
N° piante destinate a questa produzione	418
Tipo di coltivazione	Agricoltura Integrata
Forma di allevamento	Vaso Pianellese
Età Oliveto	Da 100 a 400 Anni
Sesto d'impianto	Irregolare circa 12 x 11
Composizione varietale	Dritta 60% - Leccino 40%

RACCOLTA

Metodo	Brucatura Manuale
Epoca	Seconda decade di Ottobre
Stoccaggio olive	Cassette forate da circa 18 Kg

CARATTERISTICHE MOLITURA

Tempo di attesa massimo	12 ore
Metodo	Tradizionale a Presse
Frangitura	Macine di granito
Tempo di decantazione naturale	Nessuno, imbottigliato immediatamente allo stato Grezzo
Travasi	Nessuno
Recipienti di conservazione	Bottiglie in vetro
Temperatura di stoccaggio	Controllata e costante 12 °C
Resa in l per q di olive	Circa 14

PRODUZIONE

N° Bottiglie	2000 da M1 500
Periodo di uscita	Da Ottobre a Dicembre
Note:	Realizzato su prenotazione
Abbinamenti:	Eccellente su bruschette, zuppe e piatti di media struttura; lo stato grezzo aumenta la densità dando la sensazione di una vera “spremuta di olive”

"NOVUS" - New Oil

CHARACTERISTICS OF THE OLIVE-GROVES

Commune	Pianella
Name of the Olive-Groves	Chiusetta, Sgobbato, Formicone
Altitude	242 m above the sea level
Exposure	South - East
Composition of the Field	Average mixture with disposition to clayey soil
Number of Seedling for this Production	418
Typology of Culture	Agriculture with reduced impact on the environment
Kind of Reproduction	Vases of Pianella
Age of the Olive-Grove	From 100 to 400 years
Distance Between the Olive Trees	Irregular of about 12 x 11
Varied Composition	Dritta 60% - Leccino 40%

PICKING

Method	Hand Picking
Period	2nd decade of October
Olive Storage	Perforated boxes of 18kg

MILLING CHARACTERISTICS

Maximum Waiting Period	12 hours
Method	Traditional at pressing
Pressing	Wheels of granite stone
Natural Decanting Time	Immediate bottling
Transvasements	/
Recipients for Preservation	Glass bottles
Storage Temperature	Controlled and constante at 12 °C
Yield of Liters per 100kg of Olives	Approximatively 14

PRODUCTION

Number of Bottles	2000 of 500ml
Output Period	From October to December

Note: Execution upon reservation.

Tips to Use: Excellent with toast, cream soups and middle dishes; its crude state increases its density providing the sensation of a true "pressed olive".



“NOVUS” - Huile Nouveau

CARACTERISTIQUES DES OLIVAIES

Commune	Pianella
Noms olivaies	Chiusetta, Sgobbato, Formicone
Altitude	242 m au-dessus du niveau de la mer
Exposition	Sud-Est
Composition du terrain	Gâchage moyen avec tendance argileuse
Nombre de plantes pour cette production	418
Typologie de culture	Agriculture avec impact réduit sur l'environnement
Genre d'élevage	Vases de Pianella
Age de l'olivaie	De 100 a 400 ans
Distance entre les oliviers	Irrégulier d'environ 12 x 11
Composition variété	Dritta 60% - Leccino 40%

CUEILLETTE

Méthode	Cueillette manuelle
Période	2ème décade d'octobre
Stockage olive	Caisses perforées de 18kg

CARACTERISTIQUES MOUTURE

Temps d'attente maximum	12 heures
Méthode	Traditionnelle à presse
Pressurage	Meules de pierre de granite
Temps de décantation naturelle	Mise en bouteille immédiate
Transvasements	/
Récipients pour la conservation	Bouteilles de verres
Température de stockage	Contrôlée et constante de 12 °C
Rendement de litre par 100kg d'olives	Approximativement 14

PRODUCTION

Nombre de bouteilles	2000 de 500ml
Période de sortie	D'octobre à décembre

Note: Réalisation sur réservation.

Conseil d'utilisation: Excellent sur toast, velouté et plats de structure moyenne; son état brut augmente sa densité donnant la sensation d'une vraie «olive pressée».

Azienda Agricola
PALUSCI MARINA

Pianella (Pe)

*L'Uomo
di Ferro*



Olio
Extravergine
di Oliva

**Monocultivar
Dritta**

“L'Uomo di Ferro” - Monocultivar Dritta

CARATTERISTICHE DEGLI OLIVETI

Comune	Pianella
Nomi oliveti	Cupello, Capitano
Altitudine	287 m s.l.m.
Esposizione	Est
Composizione terreno	Argilloso
N° piante destinate a questa produzione	522
Tipo di coltivazione	Agricoltura Integrata
Forma di allevamento	Vaso Pianellese, Vaso Policonico
Età Oliveto	Da 100 a 600 Anni
Sesto d'impianto	Irregolare circa 18 x 16
Composizione varietale	Dritta 100%

RACCOLTA

Metodo	Brucatura Manuale
Epoca	Prima settimana di Ottobre
Stoccaggio olive	Cassette forate da circa 18 Kg

CARATTERISTICHE MOLITURA

Tempo di attesa massimo	12 ore
Metodo	Ciclo continuo a 2 fasi
Frangitura	Martelli a giri ridotti
Tempo di decantazione naturale	Da 2 a 3 mesi
Travasi	2
Recipienti di conservazione	Cisterne acciaio inox
Temperatura di stoccaggio	Controllata e costante 12° C
Resa in l per q di olive	Circa 15

PRODUZIONE

N° Bottiglie	2500 da Ml 500
Periodo di uscita	Dicembre
Note:	Monovarietale autoctono simbolo del nostro territorio
Abbinamenti:	Eccellente su bruschette, zuppe di legumi, piatti di grande struttura carni rosse e cacciagione, il suo caratteristico amaro ed il suo piccante vanno a contrastare la tendenza dolce dei piatti creando formidabili piatti



«L'Uomo di Ferro» - Monocultivar Dritta

CHARACTERISTICS OF THE OLIVE-GROVES

Commune	Pianella
Name of the Olive-Groves	Cupello, Capitano
Altitude	287 m above the sea level
Exposure	East
Composition of the Field	Clayey soil
Number of Seedling for this Production	522
Typology of Culture	Agriculture with reduced impact on the environment
Kind of Reproduction	Vases of Pianella, Polyconic vases
Age of the Olive-Grove	From 100 to 600 years
Distance Between the Olive Trees	Irregular of about 18 x 16
Varied Composition	Dritta 100%

PICKING

Method	Hand Picking
Period	First week of October
Olive Storage	Perforated boxes of 18kg

MILLING CHARACTERISTICS

Maximum Waiting Period	12 hours
Method	Continued cycle at 2phases
Pressing	Hammer Mills with reduced laps
Natural Decanting Time	From 2 to 3 months
Transvasements	2
Recipients for Preservation	Tanks in stainless steel
Storage Temperature	Controlled and constante at 12 °C
Yield of Liters per 100kg of Olives	Approximately 15

PRODUCTION

Number of Bottles	2500 of 500ml
Output Period	December

Note: Mono variety autochtone, symbole of our teritory.

Tips to Use: Excellent with toast, vegetables cream soups and big size dishes, red meat and game. Its particular taste bitter and prickly contrasts the sweet tendency of the dishes creating an amazing balance.

«L'Uomo di Ferro» - Monocultivar Dritta

CARACTERISTIQUES DES OLIVAIES

Commune	Pianella
Noms olivaies	Cupello, Capitano
Altitude	287 m au-dessus du niveau de la mer
Exposition	Est
Composition du terrain	Argileuse
Nombre de plantes pour cette production	522
Typologie de culture	Agriculture avec impact réduit sur l'environnement
Genre d'élevage	Vases de Pianella, vases poly conique
Age de l'olivaie	De 100 a 600 ans
Distance entre les oliviers	Irrégulier d'environ 18 x 16
Composition variété	Dritta 100%

CUEILLETTE

Méthode	Cueillette manuelle
Période	1ère semaine d'octobre
Stockage olive	Caisses perforées de 18kg

CARACTERISTIQUES MOUTURE

Temps d'attente maximum	12 heures
Méthode	Cycle continu à 2 phases
Pressurage	Marteaux à tours réduits
Temps de décantation naturelle	De 2 à 3 mois
Transvasements	2
Récipients pour la conservation	Citerne en acier inox
Température de stockage	Contrôlée et constante de 12°C
Rendement en litre par 100kg d'olives	Approximativement 15

PRODUCTION

Nombre de bouteilles	2500 de 500ml
Période de sortie	Décembre

Note: Mono variété autochtone symbole de notre territoire.

Conseil d'utilisation: Excellent sur toast, velouté de légumes, plats de grande structure, viande rouge et gibiers; son goût caractéristique amer et piquant contraste la tendance sucrée des plats créant un formidable équilibre.



Azienda Agricola
PALUSCI MARINA
Pianella (Pe)

Alchimia

Olio
Extravergine
di Oliva

Monocultivar
Leccio del Corno

“Alchimia” - Monocultivar Leccio del Corno

CARATTERISTICHE DEGLI OLIVETI

Comune	Pianella
Nomi oliveti	Cjomme
Altitudine	270 m s.l.m.
Esposizione	Nord - Ovest
Composizione terreno	Medio impasto
N° piante destinate a questa produzione	200
Tipo di coltivazione	Agricoltura Integrata
Forma di allevamento	Vaso Policonico
Età Oliveto	20 Anni
Sesto d'impianto	6 x 6
Composizione varietale	Leccio del Corno 100 %

RACCOLTA

Metodo	Vibrazione
Epoca	Ultima settimana di Ottobre, Inizio Novembre
Stoccaggio olive	Cassette forate da circa 18 Kg

CARATTERISTICHE MOLITURA

Tempo di attesa massimo	12 ore
Metodo	Ciclo continuo a 2 fasi
Frangitura	Martelli a giri ridotti
Tempo di decantazione naturale	Da 3 a 4 mesi
Travasi	2
Recipienti di conservazione	Cisterne acciaio inox
Temperatura di stoccaggio	Controllata e costante 12 °C
Resa in l per q di olive	Circa 15

PRODUZIONE

N° Bottiglie	600 da Ml 500
Periodo di uscita	Febbraio

Note: E' un olio che è simbolo di fusione di due Terroir: Varietà Toscana; coltivazione, Condizioni climatiche, Tecniche estrattive, Abruzzesità fuse tra di loro per raggiungere l'Eccellenza di un Olio.

Abbinamenti: Eccellente su bruschette, piatti delicati e di media struttura, carni bianche, pesci affumicati; la sua delicatezza ed il suo bouquet floreale caratteristico della cultivar si vanno ad abbinare soprattutto con la cucina marinara, creando abbinamenti sovrastanti.

«Alchimia» - Monocultivar Leccio del Corno

CHARACTERISTICS OF THE OLIVE-GROVES

Commune	Pianella
Name of the Olive-Groves	Cjomme
Altitude	270 m above the sea level
Exposure	North - West
Composition of the Field	Average mixture
Number of Seedling for this Production	200
Typology of Culture	Agriculture with reduced impact on the environment
Kind of Reproduction	Polyconic vases
Age of the Olive-Grove	20 years
Distance Between the Olive Trees	6 x 6
Varied Composition	Leccio del Corno 100%

PICKING

Method	Vibration
Period	Final week of October, beginning of November
Olive Storage	Perforated boxes of 18kg

MILLING CHARACTERISTICS

Maximum Waiting Period	12 hours
Method	Continued cycle at 2phases
Pressing	Hammer Mills with reduced laps
Natural Decanting Time	From 3 to 4 months
Transvasements	2
Recipients for Preservation	Tanks in stainless steel
Storage Temperature	Controlled and constante at 12°C
Yield of Liters per 100kg of Olives	Approximately 15

PRODUCTION

Number of Bottles	600 of 500ml
Output Period	February

Note: This oil is a symbol of the fusion between two soils: variety of Toscana; culture, weather conditions, extraction techniques, a collection of the Abruzzes mixed together to obtain an excellent oil.

Tips to Use: Excellent with toast, delicate cuisine of middle dishes, white meat, smoked fish, its delicacy and flowery bouquet characterize the “cultivar” that accompany particularly the fish dishes.





«Alchimia» Monocultivar Leccio del Corno

CARACTERISTIQUES DES OLIVAIES

Commune	Pianella
Noms olivaies	Cjomme
Altitude	270 m au-dessus du niveau de la mer
Exposition	Nord-Ouest
Composition du terrain	Gâchage moyen
Nombre de plantes pour cette production	200
Typologie de culture	Agriculture avec impact réduit sur l'environnement
Genre d'élevage	Vases poly conique
Age de l'olivaie	20 ans
Distance entre les oliviers	6 x 6
Composition variété	Leccio del Corno 100%

CUEILLETTE

Méthode	Vibration
Période	Dernière semaine d'octobre, début novembre
Stockage olive	Caisses perforées de 18kg

CARACTERISTIQUES MOUTURE

Temps d'attente maximum	12 heures
Méthode	Cycle continu à 2 phases
Pressurage	Marteaux à tours réduits
Temps de décantation naturelle	De 3 à 4 mois
Transvasements	2
Récipients pour la conservation	Citernes en acier inox
Température de stockage	Contrôlée et constante de 12°C
Rendement de litres par 100kg d'olives	Approximativement 15

PRODUCTION

Nombre de bouteilles	600 de 500ml
Période de sortie	Février

Note: C'est une huile qui est le symbole de la fusion de deux terroir: variété de la Toscane; culture, condition climatique, technique d'extraction, «Abruzzèsité» fusionnées entre-elles pour obtenir une huile d'excellence.

Conseil d'utilisation: Excellent sur toast, plats délicats et de structure moyenne, viande blanche, poisson fumé; sa délicatesse et son bouquet floral qui caractérise la «cultivar» se marie particulièrement avec la cuisine à base de poisson.

“Palusci” - Olio da ristorazione e famiglie

CARATTERISTICHE DEGLI OLIVETI

Comune	Pianella
Nomi oliveti	Cjangone, Cavallone
Altitudine	268 m s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Composizione terreno	Medio impasto tendente all' argilloso
N° piante destinate a questa produzione	362
Tipo di coltivazione	Agricoltura Integrata
Forma di allevamento	Vaso Pianellese, Vaso Policonico
Età Oliveto	Da 100 a 400 Anni
Sesto d'impianto	Irregolare circa 18 x 16
Composizione varietale	Dritta 50% Leccino 40% Altre autoctone 10%

RACCOLTA

Metodo	Brucatura manuale
Epoca	Da metà Ottobre a inizio Novembre
Stoccaggio olive	Cassette forate da circa 18 Kg

CARATTERISTICHE MOLITURA

Tempo di attesa massimo	12 ore
Metodo	Ciclo continuo a 2 fasi
Frangitura	Martelli a giri ridotti
Tempo di decantazione naturale	Da 1 a 8 mesi
Travasi	2
Recipienti di conservazione	Cisterne acciaio inox
Temperatura di stoccaggio	Controllata e costante 12° C
Resa in l per q di olive	Circa 16

PRODUZIONE

N° Lattine	Da 300 a 500 da 15 a seconda delle annate
Periodo di uscita	Novembre

Note: E' un olio molto polivalente, è utilizzato sia per la ristorazione che per l'uso casalingo delle famiglie con un ottimo rapporto tra qualità e prezzo

Abbinamenti: Eccellente per tutti gli usi, dall' uso di cucina al condimento di innumerevoli piatti a crudo; conferisce a tutti i piatti un ottimo sapore senza alterare il gusto delle materie prime, i suoi accostamenti sono innumerevoli.



Lattina LT 5
Olio extravergine di oliva



«Palusci» Oil for food service industry and family

CHARACTERISTICS OF THE OLIVE-GROVES

Commune	Pianella
Name of the Olive-Groves	Cjangone, Cavallone
Altitude	268 m above the sea level
Exposure	South - West
Composition of the Field	Average mixture with disposition to clayey soil
Number of Seedling for this Production	362
Typology of Culture	Agriculture with reduced impact on the environment
Kind of Reproduction	Pianella Vases, Polyconic vases
Age of the Olive-Grove	From 100 to 400 years
Distance Between the Olive Trees	Irregular of about 18 x 16
Varied Composition	Dritta 50% - Leccino 40% - Other autoctones 10%

PICKING

Method	Hand picking
Period	Mid October to beginning November
Olive Storage	Perforated boxes of 18kg

MILLING CHARACTERISTICS

Maximum Waiting Period	12 hours
Method	Continued cycle at 2phases
Pressing	Hammer Mills with reduced laps
Natural Decanting Time	From 1 to 8 months
Transvasements	2
Recipients for Preservation	Tanks in stainless steel
Storage Temperature	Controlled and constante at 12 °C
Yield of Liters per 100kg of Olives	Approximately 16

PRODUCTION

Number of Bottles	From 300 to 500 of 5 liters depending on the seasons
Output Period	November

Note: This is a polyvalent oil used for the food service industry as well as the daily usages at homes for its excellent value for money.

Tips to Use: Excellent for all usages, in the kitchen and the seasoning of many dishes and raw vegetables. It confers to all the plates an excellent flavor without altering the taste of the food.

«Palusci» Huile pour restauration et famille

CARACTERISTIQUES DES OLIVAIES

Commune	Pianella
Noms olivaies	Cjangone, Cavallone
Altitude	268 m au-dessus du niveau de la mer
Exposition	Sud-Ouest
Composition du terrain	Gâchage moyen avec tendance argileuse
Nombre de plantes pour cette production	362
Typologie de culture	Agriculture avec impact réduit sur l'environnement
Genre d'élevage	Vases de Pianella, Vases poly conique
Age de l'olivaie	De 100 a 400 ans
Distance entre les oliviers	Irégulier d'environ 18 x 16
Composition varié	Dritta 50% - Leccino 40% - Autres autochtones 10%

CUEILLETTE

Méthode	Cueillette manuelle
Période	De la moitié octobre au début novembre
Stockage olive	Caisses perforées de 18kg

CARACTERISTIQUES MOUTURE

Temps d'attente maximum	12 heures
Méthode	Cycle continu à 2 phases
Pressurage	Marteaux à tours réduits
Temps de décantation naturelle	De 1 à 8 mois
Transvasements	2
Récipients pour la conservation	Citernes en acier inox
Température de stockage	Contrôlée et constante de 12°C
Rendement de litre par 100kg d'olives	Approximativement 16

PRODUCTION

Nombre de bouteilles	De 300 à 500 de 5 litres selon les saisons
Période de sortie	Novembre

Note: C'est une huile polyvalente qui est utilisé aussi bien pour la restauration que pour l'utilisation quotidienne des familles, aussi pour son excellent rapport qualité/prix.

Conseil d'utilisation: Excellent pour toutes les utilisations, de la cuisine à l'assaisonnement de nombreux plats et crudités ; confère à tous les plats un excellent goût sans altérer la saveur des aliments.



Azienda Agricola

Proprietà: **Palusci Marina** • Oleologo ed Agronomo: **Massimiliano d'Addario**

Ettari di Oliveto di proprietà: 7 • Numero piante di olivo: 1502

Vendita diretta prevista: si • Vendita per corrispondenza: si • Visite in azienda: si, previa prenotazione

Agricultural Enterprise

PALUSCI MARINA

Contrada Fonte Gallo 2 - 65019 Pianella (PE) - Abruzzo - Italy

Tel: +39.339.2285185 - Fax: +39.085.971509 - E-mail: info@olivetoependone.com

Owner: **Marina Palusci** • Oleologo and Agriculturist: **Massimiliano d'Addario**

Hectares of the property's olive-groves: 7 • Number of Olive Oil Trees: 1502

Direct Sale: Yes • Mail Order Selling: Yes • Tour at the Agricultural Enterprise: Yes, upon prior reservation

Exploitation Agricole

PALUSCI MARINA

Contrada Fonte Gallo 2 - 65019 Pianella (PE) - Abruzzo - Italy

Tel: +39.339.2285185 - Fax: +39.085.971509 - E-mail: info@olivetoependone.com

Propriétaire: **Marina Palusci** • Oléologue et Agronome: **Massimiliano d'Addario**

Hectares d'olivaies de la propriété: 7 • Nombre de plantes d'olivier: 1502

Vente directe: Oui • Vente par correspondance: Oui • Visite de l'Exploitation Agricole: Oui, sur réservation préalable

Come raggiungerci

In Aereo: dall' aeroporto d'Abruzzo Pescara, ci troviamo a circa 18 Km, dirigersi per Pianella.

Dagli aeroporti di Roma, dirigersi verso Pescara tramite l'autostrada A 24.

In Autostrada: dalla A14 uscire a Pescara Nord, oppure dalla A25 a Villanova e proseguire poi per Pianella; l'azienda si trova nei pressi del centro cittadino.

How to reach us

By Air: From the airport of the « Abruzzi » in Pescara. We are away around 18 Km. Follow the From the airport of Rome, follow the directions to Pescara (highway A25), Villanova Exit. Then, follow directions to Pianella. Coming from the highway A14, take the Exit of North Pescara and follow the directions to Pianella. Once at Pianella, the Agricultural Enterprise is located near the center.



Comment nous rejoindre

Par avion : De l'aéroport des « Abruzzes » de Pescara. Nous nous trouvons à environ 18 km. Prendre direction Pianella.

De l'aéroport de Rome, prendre la direction Pescara (autoroute A25) sortie Villanova. Ensuite prendre direction Pianella.

Provenant de l'autoroute A14, prendre la sortie Pescara Nord et suivre la direction Pianella. Une fois arrivé à Pianella, l'exploitation Agricole se trouve à proximité du centre.

From an old story your extravirgin



AZIENDA AGRICOLA PALUSCI MARINA
Contrada Fonte Gallo 2 - 65019 PIANELLA (PE) - Abruzzo - Italia
Tel. +39 339 2285185 - Fax +39 085 971509 - pependone@jumpy.it