



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

TUTTI I NOSTRI OLI EVO SONO...

Ottenuti dalle cultivar **Frantoio, Moraiolo, Pendolino e Leccino** delle nostre Colline Senesi Da olive raccolte e mano e lavorate entro 24 ore **Estratti a freddo (25°-27°)** nel nostro Frantoio Alfa Laval 4.0 Di aspetto velato o limpido da leggera filtrazione a cotone Conservati sotto azoto (N) in cisterne di acciaio INOX e confezionati in vetro con filtro protettivo **Bassissima acidità e pochissimi perossidi** li rendono evo di qualità assoluta e da utilizzare a crudo su ogni cibo



ALL OUR EVO OILS ARE.....

Obtained from the **Frantoio, Moraiolo, Pendolino and Leccino** olive cultivars from our Colline Senesi.

From hand-picked and processed olives within 24 hours.

Cold-extracted (25°C-27°C) in our Alfa Laval 4.0 Olive Mill.

Appearing slightly cloudy or clear due to light cotton filtration.

Stored under nitrogen (N) in stainless steel tanks and packaged in glass with a protective filter.

Extremely low acidity and very few peroxides make them high-quality extra virgin olive oils, suitable for raw consumption on any food

SIGNOROLIO®

Il Signorolio è ottenute da olive selezionate di cultivar **Frantoio, Moraiolo e Leccino** provenienti da oliveti ad alta vocazione qualitativa.

Di aspetto velato da leggera filtrazione a cotone ha un tipico sapore tradizionale. La **bassa acidità ed il ridottissimo contenuto di perossidi** lo rendono un EVO di primissima qualità da utilizzare a crudo su ogni pietanza. E' disponibile nella tipica bottiglia Lanterna Tistarelli o in formati famiglia.

"Signorolio" is obtained from selected olives of the Frantoio, Moraiolo, and Leccino cultivars originating from olive groves with a high quality vocation. With a slightly cloudy appearance from light cotton filtration, it has a typical traditional flavor. Its low acidity and extremely low peroxide content make it a top-quality extra virgin olive oil, suitable for raw use on every dish. It is available in the traditional Tistarelli Lantern bottle or in family-sized formats.

FORMATI - PACKS

Lanterna da 0.75 lt, da 0.50 lt o da 0,25 lt -
Formato famiglia Bott. 1 lt - Lattina 3 lt o 5 lt



CINQUE MONTI IL CRU®

E' ottenuto dalla selezione a mano delle cultivar **MORAILO** e **FRANTOIO** nella fase di **invaia**tura, il punto di maturazione in cui il frutto esprime il massimo della qualità ed intensità di sapori. Al palato è fresco, fragrante e di notevole struttura. Si adatta alle pietanze in cui l'Evo deve arricchire ed essere attore protagonista. L'aspetto è limpido da filtrazione a cotone.

Olive Oil "Cinque Monti" is obtained through the hand selection of Moraiolo and Frantoio cultivar olives during the veraison phase, the ripening stage at which the fruit reaches its maximum quality and flavor intensity. On the palate, it is fresh, fragrant, and of remarkable structure. It suits dishes where extra virgin olive oil should enrich and play a leading role. Its appearance is clear due to cotton filtration.

FORMATI - PACKS

Lanterna 0,50 lt - Lanterna 0.25 lt



RETICCHIO

E' ottenuto da olive coltivate negli oliveti di famiglia "RETIGNANI e CHIOCCIOLI" caratterizzati da un terreno sassoso in posizione ripida e soleggiata.

Il Reticchio ha un sapore delicato, armonico ed equilibrato che lo rende adatto a pietanze in cui l'olio deve valorizzare senza prevalere. L'aspetto è limpido da filtrazione a cotone.

Reticchio" is obtained from olives grown in the family olive groves "RETIGNANI and CHIOCCIOLI," which are characterized by stony soil in a steep and sunny location. Reticchio has a delicate, harmonious, and balanced flavor that makes it suitable for dishes where the oil should enhance without overpowering. Its appearance is clear due to cotton filtration.

FORMATI - PACKS

Lanterna 0,75 lt - Lanterna 0,50 lt - Lanterna 0,25 lt





SIGNOROLIO BIOLOGICO

E' ottenuto dalle tipiche varietà delle nostre colline (FRANTOIO, MORAILO e PENDOLINO) prodotte dall'oliveto giovane della nostra famiglia impiantato nel 2002 e gestito nel rispetto del disciplinare dell'Agricoltura Biologica. Ha un sapore tradizionale ed è adatto su insalate e piatti freddi.

Obtained from the typical varieties of our hills — Frantoio, Moraiolo, and Pendolino — grown in our family's young olive grove, planted in 2002 and managed according to Organic Farming standards. With its traditional flavor, it is perfect for salads and cold dishes.

FORMATI - PACKS

Lanterna 0,50 lt

IGP TOSCANO DEI COLLI SENESI

Un omaggio alle nostre origini: il nuovo Olio Extra Vergine di Oliva IGP Toscano del Frantoio Tistarelli.

Sull'etichetta, la Quadriga Infernalis, un affresco unico della Tomba Etrusca di Sarteano, simbolo della potenza e del mistero della civiltà etrusca. Un'immagine evocativa che celebra la forza e la profondità di un popolo che ha reso la Toscana una terra di eccellenza.

Il nostro IGP Toscano dei Colli Senesi nasce dalla selezione delle migliori olive, coltivate e frante con la cura e la dedizione che solo la tradizione può garantire. Un gusto intenso e armonico, che racconta la nostra storia, perfetto per esaltare ogni piatto con autenticità.

A tribute to our origins: the new Frantoio Tistarelli Tuscan IGP Extra Virgin Olive Oil.

On the label, the Quadriga Infernalis, a unique fresco from the Etruscan Tomb of Sarteano, symbolizing the power and mystery of the Etruscan civilization. An evocative image that celebrates the strength and depth of a people who helped make Tuscany a land of excellence.

Our Tuscan IGP from the Colli Senesi is born from the selection of the finest olives, cultivated and pressed with the care and dedication that only tradition can guarantee. An intense and harmonious flavor, telling our story, perfect for enhancing every dish with authenticity.

FORMATI - PACKS

Lanterna 0.50 lt



COME LAVORIAMO

I nostri Extra vergine provengono dalle olive delle nostre colline, dagli oliveti che la nostra famiglia cura da quattro generazioni e da quelli degli olivicoltori che con passione si tramandano questa professione così importante per il nostro territorio.

Le olive sono coltivate nel raggio di 30 km da Sarteano, in territori collinari ad altitudini comprese tra 350 e 650 mt s.l.m. in zone che garantiscono extra vergini di altissima qualità ed aderenti al **Disciplinare di produzione IGP dei Colli senesi** ed al **disciplinare dell'Agricoltura Biologica**

HOW WE WORK

Our Extra Virgin olive oils come from the olives of our hills, from the olive groves that our family has tended to for four generations, and from those of the olive growers who passionately pass down this important profession for our region.

*The olives are cultivated within a 30 km radius from Sarteano, in hilly areas at altitudes ranging from 350 to 650 meters above sea level. These areas ensure extremely high-quality extra virgin oils that adhere to the production **guidelines of the IGP Colli Senesi** and the **Organic Farming regulations**.*



CHI SIAMO

Siamo a **Sarteano, in provincia di Siena, a 573 mt s.l.m.**, in una della zone in cui la produzione di Olio Extra Vergine di Oliva è lavoro, passione e professione. Siamo una realtà artigiana che punta su esperienza, ricerca e innovazione per produrre, esclusivamente nel nostro Frantoio, un olio di primissima qualità. Le nostre cultivar sono **Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino**.

Il clima continentale freddo che caratterizza il nostro territorio protegge i frutti da attacchi esterni, le posizioni e composizioni dei nostri terreni unite a moderne tecniche di coltivazione sono gli elementi che ci consentono di ottenere una materia prima sana e ricca con caratteristiche irripetibili in altri contesti. La frangitura avviene da metà ottobre a metà dicembre. In questo periodo tutte le nostre energie sono dedicate alla produzione e ad accogliere tutti coloro che vogliono conoscere il nostro lavoro e degustare l'olio nuovo, frangere le proprie olive.

Le porte del nostro frantoio sono sempre aperte in tutte le stagioni.

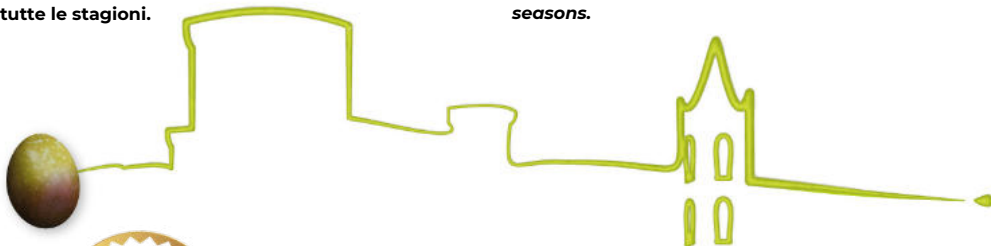
ABOUT US

We are in **Sarteano, in the province of Siena**, at an elevation of 573 meters above sea level, in one of the areas where the production of Extra Virgin Olive Oil is both a profession and a passion. We are an artisanal entity that focuses on experience, research, and innovation to produce top-quality oil exclusively in our Olive Mill.

Our olive cultivars include Frantoio, Moraiolo, Leccino, and Pendolino. The cold continental climate that characterizes our region protects the fruit from external threats. The unique combination of our terrain's positions and compositions, coupled with modern cultivation techniques, allows us to obtain a healthy and rich raw material with unparalleled characteristics in other contexts.

The olive milling takes place from mid-October to mid-December. During this period, all our efforts are dedicated to production and to welcoming everyone who wants to learn about our work and taste the new oil, even experience olive milling their own olives.

The doors of our Olive Mill are always open in all seasons.



FRANTOIO TISTARELLI SAS

di Tistarelli Fausta & C.
Viale Europa 106 - 53047 Sarteano (SI)
servizioclienti@tistarelli.it
www.tistarelli.it

