IGP TOSCANO DEI COLLI SENESI

Un omaggio alle nostre origini Etrusche



La Toscana custodisce storie antiche, tradizioni secolari e sapori autentici. Abbiamo voluto rendere omaggio a questa terra e alle sue radici etrusche con un olio che racchiude la nostra passione e il nostro legame con il territorio.







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 Olio Extra Vergine di Oliva IGP Toscano 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.



Formato Format







L'INTENSITA' E ARMONIA DELLE COLLINE TOSCANE





IGP TOSCANO DEI COLLI SENESI

A tribute to our origins: the new Tuscan PGI Extra Virgin Olive Oil by Frantoio Tistarelli



Tuscany holds ancient stories, centuries-old traditions, and authentic flavors. We wanted to pay homage to this land and its Etruscan roots with an oil that embodies our passion and deep connection to the territory.



On the label, the Quadriga Infernalis—a unique fresco from the Etruscan Tomb of Sarteano—stands as a symbol of the power and



mystery of Etruscan civilization. An evocative image that celebrates the strength and depth of a people who made Tuscany a land of excellence.



Our Tuscan PGI Extra Virgin Olive Oil is born from a careful selection of the finest olives—Correggiolo, Leccino, and Frantoio varieties—cultivated and milled with the care and dedication that only tradition can guarantee.



An intense and harmonious flavor that tells our story, perfect for enhancing any dish with authenticity. Available in 250 ml and 500 ml bottles.



Formato Format





12 bottiglie



