





La famiglia Sozzi Sabatini è coinvolta attivamente nella salvaguardia del paesaggio toscano e della sua biodiversità, attraverso la ricerca e il recupero di varietà autoctone in pericolo di estinzione. Ad ETRURIO crediamo che non esista una linea di netta demarcazione tra tradizione e innovazione, per questo gli impianti della tenuta di Poggio La Pia sono stati progettati e realizzati seguendo principi di agricoltura sostenibile facendo uso delle più recenti tecnologie.

*The Sozzi Sabatini family is actively involved in the defence and maintenance of the Tuscan landscape and its biodiversity through the research and recovery of indigenous varieties that are in danger of extinction. At ETRURIO we believe that there is no clear dividing line between tradition and innovation, which is why all the groves at Poggio La Pia estate have been designed and built following principles of sustainable agriculture using the latest technology.*





*Con ETRURIO l'olio d'oliva non è più un semplice condimento, ma diventa una vera e propria esperienza sensoriale.*

*With Etrurio, olive oil stops being a simple condiment and becomes a true sensory experience.*

*when olive oil becomes a symphony*

**LIO EXTRAVERGINE**





I nostri oli di oliva sono il risultato di una produzione meticolosa curata in ogni sua fase. L'attenzione con la quale vengono prodotti consente di esaltare le loro sensazioni di freschezza ed il bilanciamento dei loro aromi. Grazie all'armonia dei gusti e dei profumi, i nostri oli sono riusciti ad ottenere i più prestigiosi riconoscimenti internazionali, soddisfacendo i palati più esigenti.

*Our olive oils are the result of meticulous production processes and attention to detail at every stage. The care and attention we invest in this process allows us to enhance the freshness and balance of the oils' aromas. By achieving this harmony of tastes and scents, we have been able to gain international recognition and by satisfying the most demanding palates, win several prestigious international awards.*



ETRU  
RIO  
SOSTENUTO



olio  
extra vergine  
d'oliva  
italiano  
100%



*Etrurio offre una selezione di 3 tipi di oli extra vergine d'oliva di alta qualità caratterizzati da un grande bouquet di aromi che vanno dal carciofo al pomodoro, dalle erbe aromatiche alle spezie.*



Tutti gli oli sono estratti a freddo e prodotti esclusivamente da olive coltivate in Toscana, in quella Maremma che si adagia tra le dolci colline di Siena ed il mar Tirreno. La raccolta avviene generalmente ad ottobre, mentre la frangitura avviene sempre entro poche ore dalla raccolta per massimizzare l'aromaticità e le proprietà nutritive dei nostri oli e minimizzarne, al tempo stesso, la loro acidità.

## ALLEGRO

Allegro è caratterizzato da un gusto leggero e delicato e allo stesso tempo da una notevole sensazione di freschezza accompagnata da profumi particolarmente intensi. Olio complesso e raffinato con sentori di miele e di melone, una repentina nota amara di carciofo ed un lieve piccante;

Condimento ottimale per insalate e per completare le zuppe. Ideale con legumi, piatti a base di carne bianca, formaggi semi-stagionati e sughi di verdure. Buonissimo a crudo su bruschette ed a condimento della Ribollita o Granfarro (zuppe della tradizione toscana).

## MOSSO

Mosso è un olio dal colore verde con riflessi dorati e dal sapore fresco e fragrante con un retrogusto che ricorda l'erba fresca e la nocciola. Quest'olio si distingue per l'aromaticità di un fruttato fresco, la forza di un amaro lungo e buono e la piacevole sorpresa di un piccante che si presenta alla fine.

Condimento ottimale per insalate sfiziose e per arricchire i risotti. Ideale con legumi, piatti a base di pesce, formaggi semi-stagionati e primi piatti saporiti. Buonissimo a condimento della pappa al pomodoro o dei picci al sugo bianco di cinta senese (piatti tipici della tradizione toscana)

## SOSTENUTO

Sostenuto è un olio di grande personalità, dotato di un profilo sensoriale di grande armonia, combina sensazioni verdi, pungenti e pulite. Olio dal gusto deciso e fragrante viene apprezzato per la freschezza del fruttato, la fragranza primaverile dell'erba appena tagliata, la forza di un amaro lungo e buono combinata con l'amabilità di una piccantezza decisa, ma larga e piacevole.

Condimento ottimale per grandi risotti, ideale con piatti a base di carne rossa, formaggi stagionati e primi piatti strutturati o al ragù di carne. Buonissimo a condimento del caciucco o sopra una bistecca alla fiorentina (piatti tipici della tradizione toscana).

### **SUGGERIMENTO DEGUSTAZIONE:**

mantenere brevemente il bicchiere con le mani in modo da aumentare la temperatura dell'olio, assumere un piccolo sorso facendolo distribuire in tutto il palato per alcuni secondi. Deglutire e attendere qualche secondo la manifestazione del gusto aspirando aria a bocca socchiusa.



*Etrurio offers a selection of high quality olive oils characterized by herbaceous and artichoke hints with a spicy aftertaste. With Etrurio, olive oil stops being simple condiment and becomes a true sensory experience.*

Our superior quality Extra Virgin Olive Oils are cold extracted and produced exclusively from olive trees grown in the Maremma region of Tuscany, nestled between the gentle rolling hills of Siena and the Tyrrhenian Sea. The harvest usually takes place in October and the olives are pressed within a few hours of harvesting. This is essential to minimize acidity while at the same time increasing the aromatic and nutritional qualities of the oil.

## ALLEGRO

Allegro is characterised by a light and delicate taste and by a remarkable sensation of freshness followed by a particularly intense aroma. A complex and refined olive oil with hints of honey and melon, a sudden bitter note of artichoke and a slight spiciness.

Our Allegro is an optimal dressing for salads and the perfect way to complete soups. It's ideal with legumes, white meat dishes, young cheeses and vegetable sauces. Delicious on bruschetta and as a condiment of Ribollita o Granfarro (traditional Tuscan soup).

## MOSSO

Mosso is a green olive oil with golden hues and a fresh and fragrant flavour with an aftertaste of fresh grass and hazelnut. This olive oil stands out for the aromaticity of a fresh fruitiness, the strength of a long and good bitterness and the pleasant surprise of a spicy finish.

Optimal dressing for delicious salads and to enrich a hearty risotto. Ideal with legumes, fish based dishes, semi-aged cheeses and tasty first courses. Very good as a condiment for Pappa al Pomodoro or pici al sugo bianco di cinta senese (Traditional Tuscan dishes).

## SOSTENUTO

Sostenuto is an olive oil with great personality and harmony that combines green, pungent and clean sensations. An olive oil with a strong and fragrant taste, it is appreciated for the freshness of its fruitiness, the fragrance of freshly mown grass, the strength of a long and good bitterness combined with the sweetness of a strong broad and pleasant spiciness.

Optimal seasoning for great risottos, ideal with red meat dishes, aged cheeses and hearty first courses and also meat sauces.

### **TASTING TIP:**

Cup the glass in your hands and swirl gently in order to warm the oil and gently release the aromas. Take a small sip and swirl to distribute throughout the palate for some seconds. Suck air through the oil to release more aromas. Close your mouth and breathe out through your nose to detect more subtle notes.



[www.etrurio.com](http://www.etrurio.com)  
[info@etrurio.com](mailto:info@etrurio.com)