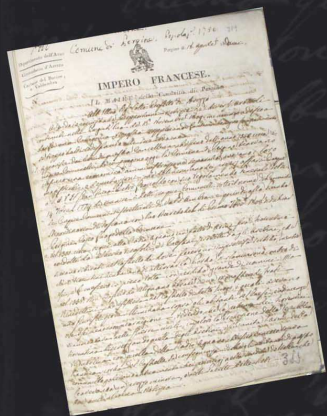


*“La qualità è dovuta al clima,
al terreno, al lavoro dell'uomo e
ad altre componenti sconosciute.
La qualità a questo livello è poesia.
E che poesia è senza mistero?”*

*“Quality is due to climate, soil, human work,
and also unknown factors.
Quality at this level is poetry.
And what is poetry without mystery?”*



Rapporto del Maire Giulio Mattei al governo francese del 1809, conservato presso la Biblioteca di Arezzo

Report dated 1809, sent to the french government by the Pergine's Mayor (Giulio Mattei) and kept in Arezzo library.



PRIMO CONSOLE

shop@primoconsole.com
info@primoconsole.com



PRIMO CONSOLE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Primo Console è prodotto da
Primo Console is produced by:

Azienda agricola "Cosimo Tassini"

via Vallelunga 5, 52020 Pergine Valdarno (AR) Italia
tel. +39 0575 896347

Azienda agricola "Le Sorgenti"

via Vallelunga 13, 52020 Pergine Valdarno (AR) Italia
tel. +39 0575 896363

Ci occupiamo di olivicoltura ormai da molte generazioni e dall'incontro fra la passione per questa attività e le più avanzate tecniche colturali e estrattive nasce la scommessa di "PRIMO CONSOLE".

Figlio di un territorio da sempre ritenuto particolarmente vocato per la produzione di olio di oliva di alta qualità, Primo Console trae origine da varietà di alto pregio (moraiole e frantoio dominanti) e da un ambiente pedoclimatico ideale per raggiungere un eccellente livello qualitativo. La particolare vocazione di questo angolo di Toscana per l'olivicoltura è testimoniata da un documento del 1809 in cui un funzionario del governo napoleonico, in risposta ad una inchiesta, così scriveva riguardo a Pergine Valdarno: "l'olio che si raccoglie è di ottima qualità e si vende con vantaggio".

Olive-growing has been our vocation for generations. The success of Primo Console is due to a combination of our passion for our profession and the most advanced cultivation and olive pressing techniques.

Coming from a territory that has always enjoyed the reputation of being particularly suited to olive oil production, Primo Console is the result of a blend of high quality varieties, mostly Moraiole and Frantoio, and a low hill environment that is ideal for achieving top quality. An 1809 document attests the particular aptness of this corner of Tuscany for the cultivation of olive trees. A functionary of Napoleon's government, responding to an inquiry, said about Pergine Valdarno that "the olive oil produced there is of excellent quality and sells profitably."



Primo Console si offre ai palati più raffinati porgendo le sue caratteristiche uniche. All'olfatto colpiscono i sentori di erba fresca con richiami di carciofo e noce.

Queste caratteristiche fruttate si ritrovano poi puntualmente alla degustazione, esaltate da un perfetto equilibrio con le sensazioni di amaro e piccante.

Gli esami chimici ripetuti per molti anni, hanno evidenziato l'alta qualità del prodotto e la costanza dei vari parametri nel tempo.

The most discriminating palates recognize Primo Console's unique characteristics. Cool grass aromas mingle with hints of artichoke and walnut.

Those suggestions, accompanied by perfectly balanced spiciness and light bitterness, find fruition at every tasting.

Chemical testing repeated regularly for years confirms the high quality of the product and the constancy of its parameters over time.

Confezioni: da 500ml e 250ml

Zona di produzione: comune di Pergine Valdarno

Altitudine dei terreni: 320/400 m s.l.m.

Varietà: Moraiole, Frantoio, leccino

Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo

Bottled in 500ml and 250ml containers

Production area: Comune di Pergine Valdarno

Altitude: 320/400m above sea level

Varieties: Moraiole, Frantoio, and Leccino

Extraction method: cold press