



Agricola PrimoSole

L'azienda, nata nel 2015, è situata nel cuore del Salento, a pochi chilometri dalla splendida Costa Adriatica, terra che ha la fortuna di essere baciata all'alba di ogni giorno dai raggi del primo sole.

Agricola PrimoSole

The Company was born in 2015 and is based in the heart of Salento, a few kilometers from the Adriatic Coast, kissed by the warm southern sun.



Il progetto "Agricola PrimoSole" si è sviluppato grazie all'amore per la natura e al forte senso di appartenenza al territorio.

La voglia di far emergere le ricchezze, le potenzialità e la generosità del territorio induce a coltivare con passione gli emblemi di questa terra: ulivi e viti.

I prodotti sono curati esclusivamente con prodotti biologici, nel massimo rispetto di tempi e dei ritmi di crescita delle piante.

Le fertili terre sono curate esclusivamente con prodotti biologici, nel massimo rispetto di tempi e dei ritmi di crescita delle piante.

Questo consente di produrre un olio extravergine di oliva genuino, di alta qualità, ricco di polifenoli e un vino che, vinificato a temperatura controllata, conserva tutte le caratteristiche organolettiche del vitigno da cui nasce.

La costante ricerca della massima qualità porta a ridurre al minimo il tempo che intercorre tra la raccolta e la spremitura delle olive, praticando la "corsa al frantoio". Infatti la spremitura di olive appena raccolte consente di produrre un olio che mantiene tutte le qualità organolettiche, le proprietà antiossidanti e il gusto originale e vivo delle cultivar da cui proviene.

Il vino viene ricavato da uve coltivate con passione e cura e si caratterizza per la freschezza e l'originalità delle note fruttate percepite dall'olfatto che si confermano al gusto:
un vino perfetto per esaltare ogni occasione.

"Agricola PrimoSole" project came from love for nature and a sense of belonging to the territory.

The dream of giving value to the potential and richness of this generous soil leads Francesco and Katia to cultivate with passion their olive grove and vineyards.

All works are carried out respecting the rules on organic farming, therefore looking after the natural growing circle.

The fertile lands are cultivated with organic products, with the utmost respect for times and plant growth rates. This allows to produce a genuine, high

quality extra virgin olive oil, rich in polyphenols and a wine from selected grapes, vinified at a controlled temperature, retaining all the organoleptic characteristics of his grape.

The constant search for the highest quality leads to reduce time that elapses between harvesting and pressing of the olives, practicing the "rush to the olive mill".

In fact, the pressing of freshly picked olives allows to produce an oil that maintains all the organoleptic qualities, antioxidant properties and the original and lively taste of the cultivars from which it comes.

Wine is made from selected grapes grown with passion and care and it is characterized by the freshness and original fruity aroma on the nose and confirmed on his taste:
a perfect wine to enhance every occasion.



COFANETTO IN LEGNO - 1 BOTTIGLIA

Cofanetto in legno brandizzato, coperchio a scorrimento, completa di fermacollo in cartone.

Peso

1,25 kg



COFANETTO IN LEGNO - 2 BOTTIGLIE

Cofanetto in legno brandizzato, coperchio a scorrimento, completa di fermacollo in cartone.

Peso

1,6 kg



COFANETTO IN LEGNO - 3 BOTTIGLIE

Cofanetto in legno brandizzato, coperchio a scorrimento, completa di fermacollo in cartone.

Peso

2 kg



COFANETTO IN LEGNO - 6 BOTTIGLIE

Cofanetto in legno brandizzato, coperchio a scorrimento, completa di fermacollo in cartone.

Peso

2,7 kg



COFANETTO IN LEGNO CON ACCESSORI - 1 BOTTIGLIA

Un'elegante custodia brandizzata per le vostre bottiglie completa di chiusura con gancetto metallico, fermacollo e 4 accessori: apribottiglie, tappo per bottiglia, salvagocce e anello per bottiglia.

Peso 1,3 kg



COFANETTO REGALO CON ACCESSORI

Confezione brandizzata in MDF laccatura nero opaca, chiusura con gancetto metallico, completa di 4 accessori: apribottiglie, tappo per bottiglia, salvagocce e anello per bottiglia.

Peso 1,2 kg



ARMONICO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 5 LITRI

È un olio "equilibrato" prodotto con olive raccolte nel mese di novembre, nel periodo della completa maturazione e spremuto entro le dodici ore con "estrazione a freddo". Ha un sapore morbido con un piacevole sentore di agrumi e mandorle.

Peso	5,3 kg
Confezione	1 latta da 5 litri cadauna



ARMONICO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 500 ML

È un olio "equilibrato" prodotto con olive raccolte nel mese di novembre, nel periodo della completa maturazione e spremuto entro le dodici ore con "estrazione a freddo". Ha un sapore morbido con un piacevole sentore di agrumi e mandorle.

Peso	1,5 kg
Confezione	1 bottiglie da 500 ml



COFANETTO DEGUSTAZIONE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 250 ML (5 BOTTIGLIE)

Olio aromatizzato al Limone

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato al Limone. Prodotto con aggiunta di limone bio durante la molitura. Perfetto per condimenti a base di pesce, carni bianche, insalate e verdure. Arricchisce ogni prelibatezza con i profumi della natura.

Olio aromatizzato al Peperoncino

Condimento a base di olio extravergine di oliva aromatizzato e speziato al peperoncino, arricchisce con gusto e carattere ogni tipo di pietanza.

Olio aromatizzato al Rosmarino

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato e speziato al Rosmarino, un grande classico semplice da preparare e ottimo da abbinare con carni alla griglia, pesce al cartoccio e patate al forno.

Deciso

È un olio ottenuto da olive "Celline" e "Ogliarola", raccolte a mano in ottobre, prima della maturazione completa. Vengono spremute, con il metodo di "estrazione a freddo", entro le dodici ore dalla raccolta stessa. Si presenta con un gusto deciso e caratterizzato da note amare e fruttate; è adatto anche ai palati più raffinati.

Armonico

È un olio "equilibrato" prodotto con olive raccolte nel mese di novembre, nel periodo della completa maturazione e spremuto entro le dodici ore con "estrazione a freddo". Ha un sapore morbido con un piacevole sentore di agrumi e mandorle.

Peso
Confezione

4,5 kg
Cofanetto regalo con 5 bottiglie da
250 ml cadauna



COFANETTO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 500 ML (2 BOTTIGLIE) + FICHI SECCHI

Olio "Deciso"

È un olio ottenuto da olive "Celline" e "Ogliarola", raccolte a mano in ottobre, prima della maturazione completa. Vengono spremute, con il metodo di "estrazione a freddo", entro le dodici ore dalla raccolta stessa. Si presenta con un gusto deciso e caratterizzato da note amare e fruttate; è adatto anche ai palati più raffinati.

Olio "Armonico"

È un olio "equilibrato" prodotto con olive raccolte nel mese di novembre, nel periodo della completa maturazione e spremuto entro le dodici ore con "estrazione a freddo". Ha un sapore morbido con un piacevole sentore di agrumi e mandorle.

Confezione di fichi secchi

Peso	3,5 kg
Confezione	Cofanetto regalo con 2bottiglie da 500 ml cadauna e confezione di fichi secchi



COFANETTO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATICO 250 ML (3 BOTTIGLIE)

Olio aromatizzato al Limone

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato al Limone. Prodotto con aggiunta di limone bio durante la molitura. Perfetto per condimenti a base di pesce, carni bianche, insalate e verdure. Arricchisce ogni prelibatezza con i profumi della natura.

Olio aromatizzato al Peperoncino

Condimento a base di olio extravergine di oliva aromatizzato e speziato al peperoncino, arricchisce con gusto e carattere ogni tipo di pietanza.

Olio aromatizzato al Rosmarino

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato e speziato al Rosmarino, un grande classico semplice da preparare e ottimo da abbinare con carni alla griglia, pesce al cartoccio e patate al forno.

Peso	3 kg
Confezione	Cofanetto regalo con 3 bottiglie da 250 ml cadauna



OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE 250 ML

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato al Limone. Prodotto con aggiunta di limone bio durante la molitura. Perfetto per condimenti a base di pesce, carni bianche, insalate e verdure. Arricchisce ogni prelibatezza con i profumi della natura.

Peso	0,5 kg
Confezione	1 bottiglia da 250 ml



DECISO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 5 LITRI

È un olio ottenuto da olive "Celline" e "Ogliarola", raccolte a mano in ottobre, prima della maturazione completa. Vengono spremute, con il metodo di "estrazione a freddo", entro le dodici ore dalla raccolta stessa. Si presenta con un gusto deciso e caratterizzato da note amare e fruttate; è adatto anche ai palati più raffinati.

Peso	5,3 kg
Confezione	1 latta da 5 litri cadauna



DECISO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 500 ML

È un olio ottenuto da olive "Celline" e "Ogliarola", raccolte a mano in ottobre, prima della maturazione completa. Vengono spremute, con il metodo di "estrazione a freddo", entro le dodici ore dalla raccolta stessa. Si presenta con un gusto deciso e caratterizzato da note amare e fruttate; è adatto anche ai palati più raffinati.

Peso	1,5 kg
Confezione	1 bottiglie da 500 ml



OLIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO 250 ML

Condimento a base di olio extravergine di oliva aromatizzato e speziato al peperoncino, arricchisce con gusto e carattere ogni tipo di pietanza.

Peso	0,5 kg
Confezione	1 bottiglia da 250 ml



OLIO AROMATIZZATO AL ROSMARINO 250 ML

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato e speziato al Rosmarino, un grande classico semplice da preparare e ottimo da abbinare con carni alla griglia, pesce al cartoccio e patate al forno.

Peso 0,5 kg
Confezione 1 bottiglia da 250 ml



MESCE SALENTO IGP (4 CONFEZIONI DA 6 BOTTIGLIE)

Primitivo (6 bottiglie): Un vino dal bouquet ricco e note di frutti rossi maturi. Dal gusto morbido, pieno, aromatico, con evidenti note speziate. Ottimo per accompagnare arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Negroamaro (6 bottiglie): Dal colore rosso rubino, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

Negroamaro Rosato (6 bottiglie): Dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, il retrogusto è fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

Chardonnay (6 bottiglie): Dal colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta fresca tropicale e fiori bianchi, dal gusto fresco, equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

Peso 32,8 kg
Confezione 4 confezioni da 6 bottiglie - 75 cl a bottiglia



MESCIE SALENTO IGP - CHARDONNAY

Dal colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta fresca tropicale e fiori bianchi, dal gusto fresco, equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

- Vitigno: Chardonnay 100%
- Denominazione: Puglia IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: manuale nella seconda e terza decade di Agosto
- Sistema di allevamento:
 - cordone speronato
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Peso	2 kg
Confezione	1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

MESCIE SALENTO IGP - CHARDONNAY (6 BOTTIGLIE)

Dal colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta fresca tropicale e fiori bianchi, dal gusto fresco, equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

- Vitigno: Chardonnay 100%
- Denominazione: Puglia IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: manuale nella seconda e terza decade di Agosto
- Sistema di allevamento:
 - cordone speronato
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Peso	8,2 kg
Confezione	6 bottiglie da 75 cl



MESCIE SALENTO IGP - NEGROAMARO

Dal colore rosso rubino, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

- Vitigno: Negroamaro 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: seconda e terza decade di Settembre
- Sistema di allevamento:
 - alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso	2 kg
Confezione	1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

MESCIE SALENTO IGP - NEGROAMARO (6 BOTTIGLIE)

Dal colore rosso rubino, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

- Vitigno: Negroamaro 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: seconda e terza decade di Settembre
- Sistema di allevamento:
 - alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso	8,2 kg
Confezione	6 bottiglie da 75 cl



MESCIE SALENTO IGP - NEGROAMARO ROSATO

Dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, il retrogusto è fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

- Vitigno: Negroamaro 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: manuale nella seconda e terza decade di agosto
- Sistema di allevamento:
 - alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Peso	2 kg
Confezione	1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

MESCIE SALENTO IGP - NEGROAMARO ROSATO (6 BOTTIGLIE)

Dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, il retrogusto è fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

- Vitigno: Negroamaro 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: manuale nella seconda e terza decade di agosto
- Sistema di allevamento:
 - alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Peso	8,2 kg
Confezione	6 bottiglie da 75 cl



MESCIE SALENTO IGP - PRIMITIVO

Un vino dal bouquet ricco e note di frutti rossi maturi. Dal gusto morbido, pieno, aromatico, con evidenti note speziate. Ottimo per accompagnare arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

- Vitigno: Primitivo 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13,5% vol
- Vendemmia: manuale dalla terza settimana di Agosto
- Affinamento: in botti di rovere per 9-12 mesi circa
- Sistema di allevamento: alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 80 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso	2 kg
Confezione	1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

MESCIE SALENTO IGP - PRIMITIVO (6 BOTTIGLIE)

Un vino dal bouquet ricco e note di frutti rossi maturi. Dal gusto morbido, pieno, aromatico, con evidenti note speziate. Ottimo per accompagnare arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

- Vitigno: Primitivo 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13,5% vol
- Vendemmia: manuale dalla terza settimana di Agosto
- Affinamento: in botti di rovere per 9-12 mesi circa
- Sistema di allevamento: alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 80 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso	8,2 kg
Confezione	6 bottiglie da 75 cl



OTTOLUNE - PRIMITIVO SALENTO IGP ROSSO RISERVA

Dal colore rosso rubino, con profumo intenso e fruttato con sentori di ciliegia matura e frutti rossi, note di vaniglia, leggermente speziato. Al palato risulta caldo, morbido e di corpo. Un vino da occasione speciale, si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia, brasati, guanciale di vitello, selvaggina e pietanze piccanti.

- Vitigno: Primitivo
- Denominazione: Salento IGP Rosso
- Tenore alcolico: 14,5% vol
- Vendemmia: selezionato a mano a fine Settembre ad uva ben matura
- Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi
- Sistema di allevamento: alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 50 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso	2,5 kg
Confezione	1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

OTTOLUNE - PRIMITIVO SALENTO IGP ROSSO RISERVA (6 BOTTIGLIE)

Dal colore rosso rubino, con profumo intenso e fruttato con sentori di ciliegia matura e frutti rossi, note di vaniglia, leggermente speziato. Al palato risulta caldo, morbido e di corpo. Un vino da occasione speciale, si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia, brasati, guanciale di vitello, selvaggina e pietanze piccanti.

- Vitigno: Primitivo
- Denominazione: Salento IGP Rosso
- Tenore alcolico: 14,5% vol
- Vendemmia: selezionato a mano a fine Settembre ad uva ben matura
- Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi
- Sistema di allevamento: alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 50 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso	10 kg
Confezione	6 bottiglie da 75 cl

Agricola PrimoSole
Prodotti tipici del Salento
Agricoltura Biologica

