

Le Cinque Aquile

Our history embraces all over Tuscany; the farm owners, Arnaldo Cacioli and Lorena Dei come from two of the most traditional and characteristic Tuscany corners, the Valdasso valley near Montalcino in Siena and the Mugello Florence mountains. They met themselves in the heart of Chianti, and during their life they always took care with great passion about their fields from the early '70s. The other family members are now coadiuvating them in their great job.

La nostra storia abbraccia tutta la Toscana; Arnaldo Cacioli e Lorena Dei, proprietari dell'azienda, provengono da due delle zone più tradizionali e caratteristiche della nostra regione, la Val d'Asso senese ed il Mugello. Tra i paesaggi delle Crete Senesi ed i boschi dell'Appennino Tosco Romagnolo, si sono incontrati nel cuore del Chianti fiorentino, occupandosi sempre con passione delle loro terre fin dall'inizio degli anni '70. Sono coadiuvati nella loro opera dagli altri componenti della famiglia.

*Extra Virgin Olive Oil
High Quality*

Olio Extra Vergine di Oliva Alta qualità

OBTAINED EXCLUSIVELY FROM OLIVES HARVEST IN MONTESPETOLI
JEWEL IN THE **TUSCANY CHIANTI** COUNTRYSIDE

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA OLIVE RACCOLTE
NEL NOSTRO PAESE MONTESPETOLI, GIOIELLO DEL CHIANTI
E DELLA CAMPAGNA TOSCANA

**COLD PRESSING
LOW ACIDITY
AND HIGH NUMBER
OF POLYPHENOLS**

*SPREMITURA A FREDDO
BASSA ACIDITÀ E ALTO
NUMERO DI POLIFENOLI*

Our farm is a new brand but involved for many years in oil production, we work with deep respect for nature and carefully select the highest olives quality. The result is an Extra Virgin Olive Oil with very low acidity percentage (less than 0,20%) and high number of polyphenols, element very important for our health.

La nostra azienda agricola è un nuovo marchio ma presente da molti anni nella produzione di olio, noi lavoriamo con rispetto profondo per la natura e selezioniamo con attenzione e olive di alta qualità. Il risultato del nostro lavoro è un Olio Extravergine di Oliva con bassissima acidità (inferiore allo 0,20%) e alto numero di polifenoli, elemento molto importante per la nostra salute.

Extra Virgin Olive Oil
Le Cinque Aquile
with therapeutic properties

- Benefit to the heart and arteries
- Slow down the aging brain prevents arteriosclerosis and reduced the blood cholesterol level
- Fight free radicals



Olio Extravergine di Oliva
Le Cinque Aquile
con proprietà terapeutiche

- *Protegge cuore e arterie*
- *rallenta l'invecchiamento del cervello, previene l'arteriosclerosi e abbassa il livello di colesterolo*
- *Combatte i radicali liberi*

Le Cinque Aquile
TOP CLASS

I.G.P. (Protected Geographical Indication) by the Tuscan Oil Consortium, which provides assurance that it is real Tuscan oil made from olives grown and picked only in our region.

I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) del consorzio olio toscano, il quale fornisce l'assicurazione che è olio toscano reale fatto dalle olive coltivate e selezionate soltanto nella nostra regione.



OUR PRODUCTS

The main differences between our oil and other are:

- Taking good cares about olive trees and ground all year round.
- The olives picking period (usually from end October til 2nd/3rd week of November, when olives are still fresh)
- Picking method (manually without machines)
- Cold pressing in small mills, always kept clean and well maintained
- Olive oil immediately filtered and stored in steel containers, without oxygen presence (it manteins original flavor, colour, smell)

I NOSTRI PRODOTTI

Le differenze principali fra il nostro olio e gli altri sono:

- *Prendersi cura degli olivi e della terra durante tutto l'anno.*
- *Il periodo di raccolta delle olive (usualmente alla fine di Ottobre fino alla 2^a/3^a settimana di Novembre, quando le olive sono ancora fresche)*
- *Metodo di raccolta (manuale senza macchine)*
- *Spremitura a freddo in piccoli frantoi, ben mantenuti ed igienicamente perfetti*
- *Olio di oliva immediatamente filtrato e tenuto in contenitori di acciaio, senza presenza di ossigeno (mantenendo inalterati sapore, colore e profumo)*



**We use mainly 3 olive trees -
Leccino, Moraiolo and Frantoio**

The colour, which changes from green to gold-yellow, and a slightly bitter taste of our Extra Virgin Olive Oil represent the typical character of the best Tuscan olive oil.

Our olive oil is best suited for uncooked dishes where you can appreciate its exquisite aroma and flavour, meat, fish and the typical "bruschetta".

**Usiamo principalmente 3 tipi di olivo -
Leccino, Moraiolo e Frantoio**

il nostro olio presenta il classico colore verde, tendente al giallo oro, ed il gusto leggermente amaro tipici del miglior olio di oliva Toscano.

Il nostro olio di oliva è più adatto per i piatti crudi in cui potete apprezzare il suo aroma e sapore squisito, su carne, pesce e la classica "bruschetta".

Extra Virgin Olive Oil
Le Cinque Aquile
Olio Extravergine di Oliva

available in elegant bottles
of various sizes
(0,25 lt, 0,5 lt and 0,75 lt)Tin ,
Tanks, bag in box
and anything else
based on Your needs.

*disponibile in eleganti bottiglie
di varie misure
(0,25 lt, 0,5 lt and 0,75 lt)
Latte, Tanciche, bag in box
e qualsiasi richiesta alle
vostre necessità.*