



POGGIO DEL PERO

PANICALE • UMBRIA

POGGIO DEL PERO

*Tra gli ulivi secolari e le colline
di Panicale nasce il gusto
autentico dell'Umbria.*

CATALOGO 2026



POGGIO DEL PERO

PANICALE • UMBRIA

LA NOSTRA STORIA

L'azienda agricola Poggio del Pero si estende su 28 ettari di dolci colline che abbracciano Panicale, in Umbria.

Da generazioni la nostra famiglia vive e custodisce questa terra, coltivando con rispetto ulivi secolari, vigneti e frutteti, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Produciamo Olio Extra Vergine di Oliva Biologico certificato ICEA da oltre 20 anni, vini biologici IGP Umbria, confetture di frutta e un digestivo artigianale ai fiori di finocchietto selvatico.

Ogni nostro prodotto nasce da un impegno quotidiano, dal profondo legame con il territorio e dalla ricerca costante della qualità in ogni dettaglio.



AGRICOLTURA
BIOLOGICA
da oltre 20 anni



ULIVI
SECOLARI



VIGNETI
BIOLOGICI
IGP UMBRIA



PRODUZIONI
ARTIGIANALI
E GENUINE



MANEGGIO
E ATTIVITÀ
EQUESTRI

CATALOGO 2026



POGGIO DEL PERO

PANICALE • UMBRIA

LE NOSTRE ECCELLENZE



Dalla nostra terra nasce una produzione genuina e autentica, frutto di passione, rispetto per la natura e tradizione di famiglia.

Ogni prodotto racconta la storia di Poggio del Pero, della nostra azienda agricola e del territorio umbro che la ospita.

La Famiglia Porati porta avanti con orgoglio questi valori, selezionando con cura le migliori materie prime e seguendo processi naturali, per offrirvi il meglio della nostra agricoltura biologica.

SCOPRI LA NOSTRA COLLEZIONE DI PRODOTTI
E LASCIATI ISPIRARE DALLA QUALITÀ CHE CI RAPPRESENTA.



OLI EXTRAVERGINE
DI OLIVA



VINI
BIOLOGICI



ACETI



OLIVE



CONFETTURE



LIQUORE AL
FINOCCHIETTO



CONFEZIONI
REGALO

— *Famiglia Porati* —





I NOSTRI OLI

Oli Extra Vergine di Oliva Biologici



Coltiviamo solo cultivar storiche del nostro territorio e preserviamo varietà autoctone oramai in disuso, valorizzando la biodiversità e il patrimonio genetico dell'azienda.

Siamo certificati Biologici da oltre 20 anni e non utilizziamo alcun prodotto di sintesi in nessuna fase agronomica.

Questo ci consente di raccogliere olive sane, al giusto grado di maturazione e di dare vita ad oli genuini, dal grande profilo organolettico e preziosi per la nostra salute.



CULTIVAR

Moraiolo, Frantoio, Leccino.



RACCOLTA

Manuale, inizio ottobre.



ESTRAZIONE

A freddo entro le 24 h dalla raccolta con impianto a ciclo continuo.



CERTIFICAZIONE

Biologico ICEA da oltre 20 anni.



FORMATO

Bottiglia 500 ml
Ampolla 100 ml



PRIMUS

MONOVARIETALE MORAILO

Olio prodotto con il 100% di olive di varietà Moraiolo, un'antica cultivar che caratterizza il nostro territorio. Da vita ad un olio di grande spessore dalle note balsamiche ai sentori di carciofo. Amaro e piccante spiccati, di grande equilibrio e persistenti.



Bottiglia 500 ml
18.00 €



Ampolla 100 ml
6.00 €



368

MONOVARIETALE FRANTOIO

Olio prodotto con il 100% di olive di varietà Frantoio, varietà largamente diffusa nel centro Italia. Ci regala un olio dai toni fruttati molto intensi che toccano note di mandorla fresca ed erbe di campo. Le componenti amare e piccanti sono di grande equilibrio.



Bottiglia 500 ml
18.00 €



Ampolla 100 ml
6.00 €



SAECLARIA

MONOVARIETALE DOLCE AGOGIA

Olio prodotto con il 100% di olive di varietà Dolce Agogia, cultivar tipica umbra ed in particolare dell'areale del Trasimeno.

Quest'olio viene prodotto solo da piante secolari da cui si ricava un olio prezioso e raro, molto rappresentativo del nostro territorio, un olio che tocca sentori di resina e di pinolo con uno sfondo di aromi vegetali.



Bottiglia 500 ml
18.00 €



Ampolla 100 ml
6.00 €



LE VIENICHE

BLEND DI CULTIVAR AUTOCTONE

Olio composto da varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino, Dolce Agogia ed altre cultivar autoctone minori.

Un Olio rappresentativo del nostro territorio, dal carattere forte e genuino dove tutte le cultivar, come in un'orchestra, si esprimono in un intreccio di aromi che richiamano l'erba appena sfalcata, le erbe spontanee, con toni di amaro e piccante estremamente equilibrati.



Bottiglia 500 ml
14.00 €



Ampolla 100 ml
5.00 €



GENUS

MONOVARIETALE LECCINO

Olio prodotto con il 100% di olive di varietà Leccino, cultivar molto diffusa in Italia, da cui si ottiene un olio molto equilibrato dai toni di amaro e piccante gentili, con profili aromatici freschi che richiamano l'erba appena sfalciata.



Bottiglia 500 ml

18.00 €



Ampolla 100 ml

6.00 €



BUTTINALE

OLIO AROMATIZZATO DEL TRASIMENO

Olio ottenuto dalla macinatura delle olive con l'ingrediente aromatizzante, per valorizzare l'olio essenziale di ogni elemento.

- Limone
- Peperoncino
- Basilico
- Aglio
- Salvia
- Rosmarino
- Zenzero



Bottiglia 250 ml

12.00 €



LE VIENICHE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

Olio composto da varietà
Frantoio, Moraiolo, Leccino,
Dolce Agogia ed altre cultivar
autoctone minori.



Bag in box 3l
50.00 €



Bag in box 5l
80.00 €



I NOSTRI VINI

I nostri vini nascono nei vigneti biologici di Panicale, sulle colline umbre che circondano il Lago Trasimeno.

L'altitudine, il microclima e oltre vent'anni di agricoltura biologica certificata ICEA danno vita a vini che esprimono con naturalezza il carattere del territorio.

VINI BIOLOGICI
IGP UMBRIA





PANICUM

ROSSO UMBRIA IGP

100% SANGIOVESE

Panicum è l'espressione più autentica del Sangiovese in purezza. Le uve, coltivate con metodo biologico sulle colline di Panicale, vengono vinificate in acciaio con una macerazione sulle bucce di circa due settimane e frequenti rimontaggi, per esaltare struttura, colore e complessità varietale.

L'affinamento in botti di cemento preserva la freschezza del vino, rispettandone l'identità e l'eleganza.



UVAGGIO
100% Sangiovese



VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa due settimane e frequenti rimontaggi.



AFFINAMENTO

Botti di cemento.



GRADAZIONE
ALCOLICA

13,5% Vol.

FORMATO

Bottiglia 750 ml

15,00 €





MARGÓ

Rosso Umbria IGP

100% SANGIOVESE

Margó è un Sangiovese in purezza, fresco e vibrante, che racconta con immediatezza il carattere del territorio. La criomacerazione, durante la pressatura soffice delle uve, esalta la finezza aromatica e la delicatezza del colore, mentre la fermentazione e l'affinamento in acciaio preservano la sua freschezza naturale. Un vino moderno ed elegante, di grande bevibilità.



UVAGGIO

100% Sangiovese



VINIFICAZIONE

Criomacerazione durante la pressatura soffice delle uve, fermentazione e affinamento in acciaio.



AFFINAMENTO

Acciaio.



GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

FORMATO

Bottiglia 750 ml

15,00 €



MAREA

BIANCO UMBRIA IGP

50% GRECHETTO, 50% VERMENTINO

Marea nasce dall'incontro tra Grechetto e Vermentino, due varietà che insieme danno vita a un bianco fresco ed equilibrato, espressione autentica del territorio umbro. La criomacerazione in pressa esalta gli aromi più delicati delle uve. La fermentazione e l'affinamento in acciaio mantengono intatta la freschezza e la pulizia del frutto.



UVAGGIO

50% Grechetto, 50% Vermentino



VINIFICAZIONE

Criomacerazione in pressa, fermentazione e affinamento in acciaio.



AFFINAMENTO

Acciaio.



GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

FORMATO

Bottiglia 750 ml

15,00 €



VINO BIANCO

UMBRIA IGP
BIOLOGICO

Il nostro Vino Bianco nasce dall'unione di Grechetto e Vermentino, due varietà autoctone che raccontano l'Umbria con freschezza e armonia. La criomacerazione in pressa esalta gli aromi più delicati delle uve. La fermentazione e l'affinamento in acciaio preservano la purezza del frutto e donano al vino equilibrio, bevibilità e una piacevole mineralità.



UVAGGIO

Grechetto e Vermentino



VINIFICAZIONE

Criomacerazione in pressa,
fermentazione e affinamento in acciaio.



AFFINAMENTO

Acciaio.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

FORMATO

Bag in box 3l	15,00 €
Bag in box 5l	20,00 €



ACETO BALSAMICO

“Riserva di Famiglia”



Acetaia Pagani.
Invecchiato 10 anni
in botte di Rovere.

Un aceto balsamico di grande personalità,
frutto di una lenta maturazione in botti di Rovere
che dona profondità, equilibrio e un profilo
aromatico intenso e armonioso.
Ideale per esaltare con eleganza ogni piatto.



BOTTIGLIA 250 ML

15.00€





IL NOSTRO LIQUORE

Un digestivo artigianale che racchiude i profumi del finocchietto selvatico raccolto sulle colline umbre.

Un prodotto identitario, nato dalla tradizione e reinterpretato con eleganza.

FINO

LIQUORE AL FINOCCHIETTO



BOTANICA

Fiori di finocchietto selvatico selezionati a mano.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Liquore dai toni vegetali, con note floreali dolci e delicate, in chiusura richiamano nuance di anice e fiori.



GRADAZIONE ALCOLICA

30% Vol.

Bottiglia 500ml

22,00 €



LE NOSTRE CONFETTURE

Gusto autentico, natura vera.



Le nostre confetture extra sono preparate con frutta selezionata e lavorata con cura, secondo le ricette della tradizione.

Senza conservanti né coloranti, per portare ogni giorno sulla tua tavola il sapore genuino della natura.



CONFETTURA EXTRA DI FICHI

220g | 6,00€



CONFETTURA DI CILIEGIE

220g | 6,00€



CONFETTURA EXTRA DI PESCHE

220g | 6,00€



CONFETTURA DI ALBICOCCHE

220g | 6,00€



POGGIO DEL PERO



IL PREZZO INDICATO NEL CATALOGO
NON INCLUDE LA SPEDIZIONE

Per maggiori info e prenotazioni
contattare:

Raffaella
+39 320 1630167

Edoardo
+39 340 9271617

EMAIL:
info@vocabiolopoggiodelpero.it

Ci trovate a:
Via Vieniche 13, 06064
Panicale (PG)

IL TEAM
POGGIO DEL PERO

