
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 uliveti 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
- 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 a oli genuini, dal grande profilo organolettico e preziosi per la nostra salute.

	Moraiolo, Frantoio, Leccino e Dolce Agogia
	Manuale, inizio ottobre.
	A freddo entro le 24 h dalla raccolta con impianto a ciclo continuo.
	Biologico ICEA da oltre 20 anni.
	Bottiglia 500 ml Ampolla 100 ml



PRIMUS
MONOVARIETALE MORAIOLO

Olio prodotto con il 100% di olive di varietà Moraiolo, un'antica cultivar che caratterizza il nostro territorio.

Dà vita a un olio di grande spessore dalle note balsamiche ai sentori di carciofo.
Amaro e piccante spiccati, persistenti e di grande equilibrio.

18.00 € **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.

18.00 € **6.00 €**



SAECULARIA

MONOVARIETALE DOLCE AGOGIA

Olio prodotto con il 100% di olive di varietà Dolce Agogia, cultivar tipica umbra e in particolare dell'area 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	Ampolla 100 ml
18.00 €	6.00 €



LE VIENICHE

BLEND DI CULTIVAR AUTOCTONE

Olio composto da varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino, Dolce Agogia e 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 tagliata, le erbe spontanee, con toni di amaro e piccante estremamente equilibrati.

Bottiglia 500 ml	Ampolla 100 ml
14.00 €	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 amari e piccanti gentili, con profili aromatici freschi che richiamano l'erba appena tagliata.

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
- Rosmarino
- Tartufo
- Zenzero

Bottiglia 250 ml
12.00 €



LE VIENICHE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO

Olio composto da varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino, Dolce Agogia e 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	In botti di cemento
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% vol.

FORMATO
Bottiglia 750 ml

15,00 €





MARGÓ

ROSÉ 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	In botti di 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 mantenegono intatta la freschezza e la pulizia del frutto.

UVAGGIO	50% Grechetto, 50% Vermentino
VINIFICAZIONE	Criomacerazione in pressa, fermentazione e affinamento in acciaio.
AFFINAMENTO	In botti di acciaio
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% 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	In botti di 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 botti 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 da 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, che in chiusura richiamano nuance di anice e fiori.

GRADAZIONE ALCOLICA

30% vol.

Bottiglia da 750 ml | 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€

LE NOSTRE CONFEZIONI REGALO

Confezioni curate nei dettagli, pensate per valorizzare i prodotti Poggio del Pero. Un regalo elegante per ogni occasione.

PERSONALIZZAZIONI SU MISURA

Tutte le nostre confezioni regalo e tutti i nostri astucci possono essere personalizzati su richiesta: aggiungi il tuo logo, un messaggio speciale o scegli una combinazione di prodotti pensata per te.

Rendi ogni dono unico e indimenticabile.

PREMIUM SELECTION

Elegante astuccio in cartone interamente realizzato a mano, in Umbria, da artigiani locali, impreziosito da timbro in ceralacca e firmato a mano dal produttore.

Contiene una selezione dei nostri 3 migliori oli EVO bio in ampolle da 100 ml

Prezzo **26,00 €**





BORSA REGALO PER OLIO O VINO



BORSA REGALO PER ACETO

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