IL NOME

Il bambino nato dal solco

Tegete è il fanciullo che, secondo Cicerone, apparve da un solco nella terra di Tarquinia. Aveva sembianze di bambino e sapienza d'anziano, e trasmise agli Etruschi un sapere destinato a essere tramandato nei secoli.

Oggi Tegete coltiva quella stessa terra, rinnovando l'antico legame tra l'uomo, la natura e il sapere.

«Gli abitanti lo chiamarono Tegete, colui che per primo insegnò al popolo etrusco a svelare gli eventi futuri.»

OVIDIO, METAMORFOSI XV

Ex terra sapientia.

TEGETE

Due famiglie, ulivi secolari e nuovi impianti a poche centinaia di metri dal mare di Tarquinia.

IL NOSTRO METODO

In armonia con la terra

Seguiamo tutto il ciclo, dalla cura degli ulivi alla raccolta, secondo i dettami dell'agricoltura biologica.



Il ramo, sotto il cielo di Tarquinia

www.tegete.it info@tegete.it
Ordini, prenotazioni e professionisti

Società Agricola Tegete S.r.l. · Sede: Loc.tà Pantano, 01016 Tarquinia (VT) · P. IVA 16951791009
Olio confezionato da Frantoio F.lli Paolocci srl

TEGETE

Ex terra sapientia

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
TARQUINIA · TUSCIA ETRUSCA

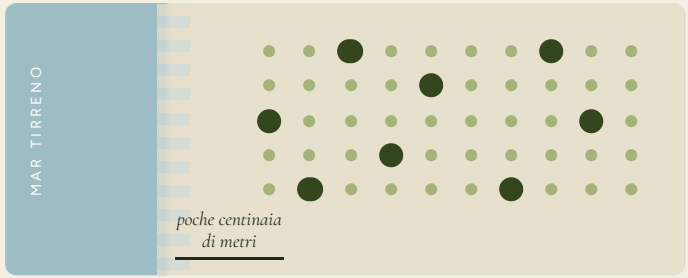


L'ULIVETO

Dove la terra incontra il mare

Due famiglie, un uliveto a poche centinaia di metri dal Tirreno.

Oltre 1.500 nuovi ulivi crescono accanto alle piante secolari. Il vento porta tra le chiome aromi misti a salsedine: la natura dell'ulivo che guarda il mare.



ulivi secolari · nuovi impianti

CULTIVAR	CULTIVAR	CULTIVAR	CULTIVAR
Caninese	Moraiolo	Frantoio	Leccino

Quattro cultivar, da cui nascono monocultivar e blend.


Le olive appena raccolte

IL METODO

Dall'uliveto alla bottiglia

Raccolta precoce
Le olive si raccolgono presto, a mano o con gli agevolatori, quando sono ancora in prevalenza verdi.

Spremute entro 24 ore
Dalla pianta al frantoio in meno di un giorno, per conservare profumi e freschezza.

Estratto a freddo
Solo procedimenti meccanici, a bassa temperatura.

Acciaio inox
L'olio riposa sotto gas inerte, al riparo da aria e luce.

In bottiglia e in latta
Confezionato dal Frantoio F.lli Paolocci.

1.500+
nuovi ulivi accanto alle piante secolari

24 h
dalla raccolta alla spremitura

4
cultivar nell'uliveto

2
famiglie, un lavoro continuo sul gusto

Ulivi secolari e nuovi impianti convivono: la sapienza degli alberi antichi, l'energia dei nuovi, e una ricerca continua sul gusto.


Olive in maturazione

L'OLIO

Il Caninese

Monocultivar Caninese, *campagna 2026/2027*

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA · 100% ITALIANO



FRUTTATO

PICCANTE

A TAVOLA

Bruschetta, legumi e zuppe, verdure crude e grigliate, carni alla brace, pesce azzurro.

I FORMATI



5 litri
LATTA



3 litri
LATTA



500 ml
BOTTIGLIA

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.