

Olio extravergine di oliva IGP Toscano biologico

ANIMA

Campagna 2019



CERTIFICAZIONE: IGP Toscano biologico

CULTIVAR: 50% Frantoio, 30% Leccino, 20% Moraiolo. Da quest'anno, Anima è arricchito dalla presenza di un clone antico di Moraiolo riscoperto in una zona della tenuta, con le stesse caratteristiche geofisiche della selezione iniziale.

SUOLO: nasce da olivi situati in una zona argilla-marnosa individuata grazie ad un elaborato studio sui suoli dell'intera tenuta. Tale struttura geofisica ne esalta il corpo e l'intensità.

ALTIMETRIA: Tra 280 e 310 m.s.l.m.

GESTIONE AGRONOMICA: Coltivazione biologica in cui l'attenzione alla vitalità dei suoli e la protezione della biodiversità giocano un ruolo fondamentale.

ANNATA: La stagione è iniziata con un maggio piuttosto freddo; l'aumento delle temperature a partire da giugno hanno contribuito a ristabilire lo sviluppo vegetativo della pianta. Gioca un ruolo importante la particolare struttura del terreno: la sua prevalenza marnosa, infatti, favorisce la concentrazione del prodotto mantenendo intensità e grande eleganza.

NOTE ORGANOLETTICHE: Un olio profondo, avvolgente ed intenso, caratterizzato da un'energia che ne trasmette un'identità ben precisa.

FORMATI DISPONIBILI: 400 bottiglie da 250 ml, confezionate in scatola singola.

TEAM:

- Bernardino Sani - A.D
- Francesco Monari - Agronomo - COO
- Moira Tiberi - Staff tecnico
- Riccardo Bogi - Direttore commerciale