

Olio extravergine di oliva IGP Toscano biologico

ARGIANO

Campagna 2019



CERTIFICAZIONE: IGP Toscano biologico

CULTIVAR: 75% Frantoio, 25% Leccino

SUOLO: Terreni argillosi che ne esaltano l'eleganza

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 che ha rallentato leggermente la fioritura. Le temperature sono aumentate a partire dal mese di giugno, contribuendo positivamente allo sviluppo vegetativo della pianta.

NOTE ORGANOLETTICHE: Un olio morbido, fruttato e raffinato con una freschezza spiccata e piacevoli note erbacee di carciofo, mandorla e mela.

FORMATI DISPONIBILI: lattine da 100 ml, 250 ml e 500 ml; bottiglie da 250 ml e 500 ml; latta da 5 l.

TEAM:

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