



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

Olio extravergine di oliva IGP Toscano biologico

ANIMA

Campagna 2020



CERTIFICAZIONE: Olio Extravergine di oliva IGP Toscana Biologico

CULTIVAR: 100% Leccino

SUOLO: *Anima* è un prodotto che rende omaggio alla vera *anima* di Argiano, vale a dire il suo prezioso terreno. Nasce da Leccini situati in una piccola sezione argillo-marnosa, individuata grazie ad un elaborato studio dei suoli di tutta la tenuta. Tale struttura del terreno ne esalta l'eleganza, evidenziando note fresche di erbaceo e fruttato.

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: Un'annata in cui la produzione è stata relativamente alta: la lenta e graduale maturazione delle drupe ha permesso di raccogliere ogni varietà al momento ottimale. Nonostante la fioritura non sia stata esuberante, l'allegagione è stata praticamente perfetta grazie all'ottimo stato di salute delle piante. La primavera, infatti, è stata nella norma, mentre alcuni temporali importanti durante i mesi estivi più caldi hanno evitato che le piante soffrissero la siccità. Da non dimenticare l'inerbimento permanente dei nostri oliveti che assicura un assorbimento veloce delle piogge senza ristagni, con la conseguente salubrità dell'ambiente di coltivazione. La spiccata biodiversità che ci caratterizza, è d'aiuto nella gestione dei parassiti.

RACCOLTO: Prima settimana di Ottobre

PRODUZIONE: L'attenta raccolta scalare effettuata in base alle varietà e, soprattutto in considerazione del tipo di terreno ha permesso l'estrazione di un olio dalle quantità di polifenoli importanti, conservandone la freschezza e il profilo fruttato. In particolare, la raccolta estremamente precoce delle olive da Leccino scelte per Anima ha portato ad ottenere una resa più bassa da un lato, ma una grande esaltazione dei profumi dall'altro.

NOTE ORGANOLETTICHE: Un olio di un fruttato leggero, delicato, fresco ed equilibrato, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di foglia e carciofo. Un olio di una grande eleganza che si distingue per l'estrema raffinatezza di profumi, rappresentativa dell'inconfondibile terroir di Argiano.

FORMATI DISPONIBILI: 200 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