



**ARGIANO**  
CANTINA DAL 1580

---

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP TOSCANA BIOLOGICO “ARGIANO” CAMPAGNA 2020

---

**CERTIFICAZIONE:**

IGP Toscano biologico.

**CULTIVAR:**

70% Frantoio, 30% Leccino.

**GESTIONE AGRONOMICA:**

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

**SUOLO:**

Terreni argillosi che ne esaltano la personalità e la persistenza.

**ALTIMETRIA:**

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

**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 è stata nella norma, mentre alcuni temporali importanti durante i più caldi mesi estivi 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 dalla quantità di polifenoli importanti, conservandone la freschezza e il profilo fruttato. In particolare, la raccolta anticipata della varietà Frantoio quest'anno 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 medio-intenso, morbido e persistente caratterizzato da una carica aromatica importante dove spiccano note di erba fresca, pomodoro e mandorla insieme a un fin di bocca piacevolmente piccante.

**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

*CEO/Enologo*

Francesco Monari

*Agronomo/COO*

Moira Tiberi

*Staff tecnico*

Riccardo Bogi

*Direttore commerciale*

---

Argiano srl Società Agricola



Sant'Angelo in Colle - Montalcino (SI) | tel +39 0577 844 037 | argiano@argiano.net | www.argiano.net



#BuonaAgricoltura

