



ARGIANO  
CANTINA DAL 1580

# HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE TOSCANE BIOLOGIQUE "ANIMA" (ÂME) RÉCOLTE 2020

**CERTIFICATION:**  
IGP Toscano biologico.

**CULTIVAR:**  
100% Leccino.

**SOLS:**  
Anima est un produit qui rend hommage à la véritable âme d'Argiano, c'est à dire son sol précieux. Produit par des Leccini situés dans une petite section argilomarneuse, identifiée grâce à une étude approfondie des sols de l'ensemble du domaine. élaboré de toute la succession. Cette structure du sol en exalte l'élégance, en mettant en évidence des notes fraîches d'herbacé et fruité.

**ALTITUDE:**  
Entre 280 et 310 mètres au dessus de la mer.

**GESTION AGRONOMIQUE:**  
Culture biologique où l'attention à la vitalité de sols et la protection de la biodiversité jouent un rôle clé.

**MILLÉSIME:**  
Une année de production relativement élevée: la maturation lente et progressive des drupes a permis de récolter chaque variété au moment optimal. Bien que la floraison n'ait pas été exubérante, la nouaison a été pratiquement parfaite grâce à l'excellente santé des plantes. En fait, le printemps était normal alors que certains orages importants pendant les mois les plus chauds de l'été ont empêché les plantes de souffrir de la sécheresse. N'oubliez pas l'enherbement permanent de nos oliveraies qui assure une absorption rapide de la pluie sans stagnation, avec la salubrité conséquente de l'environnement de culture. La biodiversité marquée qui nous caractérise contribue à la gestion des parasites.

**RÉCOLTE:**  
Première semaine d'Octobre.

**PRODUCTION:**  
La récolte progressive et minutieuse réalisée en fonction de la variété et, surtout compte tenu du type de sol, a permis l'extraction d'une huile avec des quantités importantes de polyphénols, en préservant sa fraîcheur et son profil fruité. En particulier, la récolte extrêmement précoce des olives Leccino choisies pour Anima a conduit à un rendement inférieur d'une part mais à une grande exaltation des arômes d'autre part.

**NOTES ORGANOLEPTIQUES:**  
Une huile au fruité léger, délicat, frais et équilibré, avec un soupçon prédominant d'amande fraîche et de légères sensations de feuille et d'artichaut. Une huile d'une grande élégance qui se distingue par l'extrême raffinement des arômes, représentative du terroir inimitable d'Argiano.

**TAILLES DISPONIBLES:**  
200 bouteilles de 250 ml, emballées en boîtes individuelles.

**ÉQUIPE:**  
Bernardino Sani  
CEO  
Francesco Monari  
Agronome/COO  
Maira Tiberi  
Staff technique  
Riccardo Bogi  
Directeur commercial



Argiano srl Società Agricola



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

