

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

UN'ALTRA GRANDE ECCELLENZA DELLA DIETA  
TRADIZIONALE TOSCANA.



Nella tradizione toscana, l'olio d'oliva fa parte integrante della dieta, come il buon vino. Negli oliveti che circondano la villa di Argiano si trovano due varietà di ottime olive: Frantoio (70%) e Leccino (30%).

Già ad inizio novembre di ogni anno, le olive vengono raccolte a mano e, nello stesso giorno, lavorate nell'impianto a ciclo continuo nel vicino Frantoio per l'estrazione del pregiato olio.

Di aspetto limpido, l'olio nuovo si presenta di colore verde con riflessi dorati. Il profumo è fruttato e fresco, pulito, netto di oliva ma ricco di fragranze erbacee in cui dominano il carciofo e note minori di mandorla. Al sapore si identificano ampiezza ed armonia, con sentori vegetali di carciofo ed in minore intensità pomodoro e sedano. Una leggera ed equilibrata nota amaro-piccante dà vivacità al palato. A crudo è ottimo per condire zuppe, insalate, legumi, bruschette o il famoso pinzimonio.