



ARTIMINO
WINE ESTATE



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Nelle colline dolci e silenziose di Artimino, nel cuore del territorio di Carmignano, nasce un olio extravergine d'oliva che porta con sé l'anima di un paesaggio antico e la sapienza contadina di una terra generosa. La Tenuta di Artimino custodisce oltre 16.000 piante di olivo, coltivate secondo principi di agricoltura sostenibile, con una particolare attenzione alla cura del suolo, alla biodiversità e al rispetto dei cicli naturali. L'Olio Extravergine di Oliva Tenuta di Artimino è il frutto di una raccolta esclusivamente manuale, eseguita con il metodo tradizionale della brucatura. Le olive, selezionate al giusto grado di maturazione, vengono frante a freddo entro 12 ore dalla raccolta, per preservare al massimo le qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto. Segue una filtrazione leggera e uno stoccaggio in acciaio inox a temperatura controllata, per garantire freschezza, stabilità e pulizia aromatica nel tempo.

Nome del prodotto

Olio Extravergine di Oliva – Tenuta di Artimino

Zona di produzione

Carmignano (PO), località Artimino – Toscana

Cultivar

Prevalenza di Moraiolo e Frantoio, con presenza di Leccino

Metodo di estrazione

Raccolta a mano per brucatura

Frangitura a freddo entro 12 ore

Filtrazione leggera

Conservazione in acciaio inox a temperatura controllata

Note Degustative

Colore

Verde intenso con riflessi dorati, tende a mutare nel tempo in modo naturale

Profumo

Sentori netti di mandorla fresca, accompagnati da sfumature vegetali di foglia di olivo ed erba tagliata

Gusto

Fruttato medio, armonico ed elegante, con piacevoli note di amaro e piccante che richiamano la tipicità degli oli toscani di alta collina

Abbinamenti consigliati

Perfetto a crudo su verdure di stagione, zuppe rustiche, carni bianche, pesci alla griglia e piatti della tradizione mediterranea

Questo olio racconta la storia di Artimino, un luogo sospeso tra la civiltà etrusca e la memoria dei Medici, dove ogni albero ha radici profonde nel tempo e ogni bottiglia racchiude un frammento di paesaggio. È un olio pensato per chi ama l'autenticità, per chi cerca un prodotto buono, pulito e giusto, espressione sincera di un territorio unico.