



TENUTA DI PAGANICO

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA

**I BANDI**  
BIO

Il nostro extravergine biologico esprime fortemente il territorio di Maremma dal quale nasce.

Alla vista si presenta con un netto equilibrio tra giallo e verde.

All'olfatto si apre vitale e armonico, caratterizzato da ricchi toni di erbe aromatiche con accenni di foglia di pomodoro e alloro, fino a chiudere con una velata tostatura di caffè.

In bocca è ricco e armonico, dotato di ampi toni vegetali di rabarbaro, cicoria cruda, peperoncino, erbe aromatiche e carciofo.

È eccellente su zuppe di legumi, verdure, carni rosse alla griglia e formaggi a pasta dura.



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "I BANDI" BIOLOGICO**

Raccolto 2020

**Cultivar:** Correggiolo 53%, Moraiolo 30%, Frantoio 10%,  
Leccino 5% e Pendolino 2%

**Quantità prodotta:** circa 200 litri

**Anno di impianto:** 50% anni 1950 - 50% polloni ricostituiti  
dopo la gelata del 1985

**Esposizione:** Sud - Est 110 mt s.l.m.

**Terreno:** franco argilloso con scheletro frequente

**Sistema di allevamento:** vaso policonico; sesto 6 x 8 mt

**Gestione:** non effettuiamo nessun tipo di trattamento

**Concimazione:** letame biologico delle nostre stalle  
e coltivazione di leguminose

**Raccolta:** I decade di novembre; brucatura a mano

**Frangitura:** entro 48 ore dalla raccolta; franto a ciclo  
continuo a tre fasi (defogliazione, lavaggio, frangitura,  
gramolazione, decanter a tre fasi, centrifuga verticale)

**Decantazione:** naturale; a novembre travaso

**Epoca di imbottigliamento:** mese di novembre

**Confezione:** bottiglie da 0,5 lt

