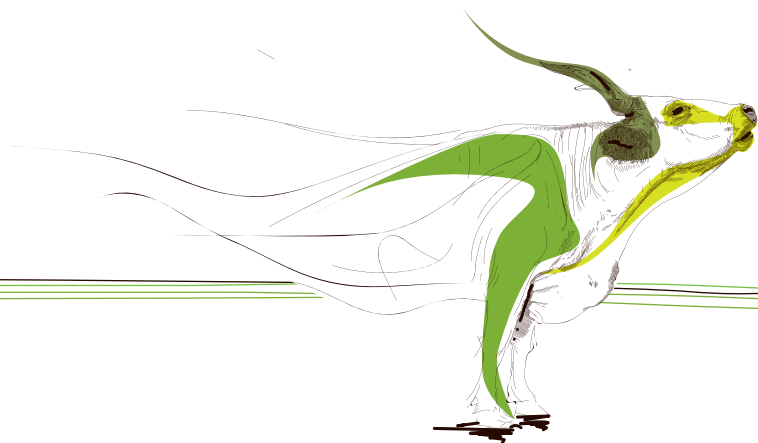




TENUTA DI PAGANICO

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.

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

Prezzo bottiglia 0,5 lt.

13,00 €



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

I BANDI
www.tenutadipaganico.it

RACCOLTO 2020

100% BIOLOGICO ITALIANO
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive e unicamente
mediante procedimenti meccanici

Olive prodotte da:
Tenuta di Paganico Società agricola S.p.A.
Via della Stazione, 10
58045 - Paganico (GR) Italy

Prodotto e imbottigliato presso:
Frantoio Franci srl - Via A. Grandi, 5
Montenero d'Orcia - Castel del Piano (GR)

Contenuto netto
0,5 lt e

PRODOTTO BIOLOGICO

OPERATORE CONTROLLATO
N.81177
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF:
IT-BIO-006
AGRICOLTURA ITALIA



Da consumarsi preferibilmente
entro:

Per una corretta conservazione e per mantenere
la qualità dell'olio chiudere la bottiglia e tenerla
al riparo dalla luce e da fonti di calore





TENUTA DI PAGANICO

VINO ROSSO D.O.C. MONTECUCCO

I BANDI BIO

Il vino biologico DOC Montecucco "I Bandi 2016" proviene da vitigni Sangiovese, Ciliegiolo e Colerino Toscano.

Sui nostri vigneti bio vengono applicati esclusivamente rame e zolfo, solo quando è necessario.

La lavorazione del suolo è esclusivamente meccanica e manuale senza uso di alcuna sostanza chimica ad azione diserbante.

A luglio, se necessario, si effettua il diradamento dei grappoli contenendo la resa media per pianta attorno al chilo.

La raccolta avviene esclusivamente in modo manuale con attenta selezione in vigna; l'uva viene raccolta in cassette da circa 20 kg e trasportata entro qualche ora in cantina dove viene immediatamente lavorata.

Il 100% dell'uva è stata fermentata in tino d'acciaio per valorizzare le note fruttate e mantenere inalterata.

Prezzo bottiglia 0,75 lt.

15,00 €



VINO ROSSO D.O.C. MONTECUCCO BIOLOGICO

Annata: Vendemmia 2016

Comune di produzione: Civitella Paganico (Gr)

Uve: Sangiovese, Ciliegiolo e Colorino Toscano

Numero Bottiglie prodotte: 8900

Vigneto: Podere de I Bandi

Anno di impianto: 2002/2009

Esposizione: Sud - Est e Sud, 100 mslm

Terreno:
franco argilloso con scheletro frequente

Sistema di allevamento:
cordone speronato; 4000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 90 quintali

Vendemmia: manuale

Fermentazione: In vasche d'acciaio

Affinamento: in vasche d'acciaio

Epoca di imbottigliamento: inizio settembre 2016

Caratteristiche sensoriali: di colore rosso rubino intenso, il nostro Montecucco DOC biologico si caratterizza per un profilo olfattivo ampio, vinoso ed intenso. Al palato risulta asciutto e non eccessivamente tannico.



 **TENUTA DI PAGANICO**

TENUTA DI PAGANICO
SOC. AGR. SPA
Via della Stazione, 10
Civitella Paganico (Gr) 58045

MONTECUCCO ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Imbottigliato da: CAMPINUOVI di Nadia Riguccini
Cinigiano (GR) - ITALIA

VINO BIOLOGICO



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 002 AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO N. 8873

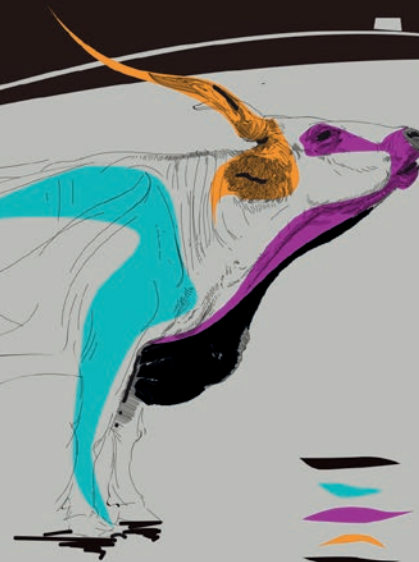
750 ML e 13,5% VOL

PRODOTTO IN ITALIA

Contiene Solfiti - Contains Sulfites - Enthält Sulfite
Non disperdere il vetro nell'ambiente

www.tenutadipaganico.it

L. 1.19



I BANDI

MONTECUCCO ROSSO D.O.C.
VINO BIOLOGICO 2016



TENUTA DI PAGANICO

GRAPPA

I BANDI BIO

Le migliori vinacce, provenienti da raccolta effettuata esclusivamente a mano, vengono pressate delicatamente ed immediatamente trasportate alla storica distilleria **"Nannoni Grappe"** situata a pochi km dalle nostre vigne.

In seguito vengono sottoposte ad una distillazione artigianale lenta ed accurata.

Prezzo bottiglia 0,5 lt.

25,00 €



GRAPPA BIOLOGICA "I BANDI" 2016

Varietà delle uva: Sangiovese, Ciliegiole e Colorino Toscano coltivati in azienda e biologici

Distillazione: Le migliori vinacce, provenienti da raccolta effettuata esclusivamente a mano, vengono pressate delicatamente ed immediatamente trasportate alla storica distilleria "Nannoni Grappe" situata a pochi km dalle nostre vigne.

In seguito vengono sottoposte ad una distillazione artigianale lenta ed accurata.

Affinamento: in vasche d'acciaio inossidabile per un periodo di almeno 12 mesi

Gradazione: 42%

Capacità: 0,5 lt

Colore: chiaro e cristallino, senza impurità.

Caratteristiche sensoriali:

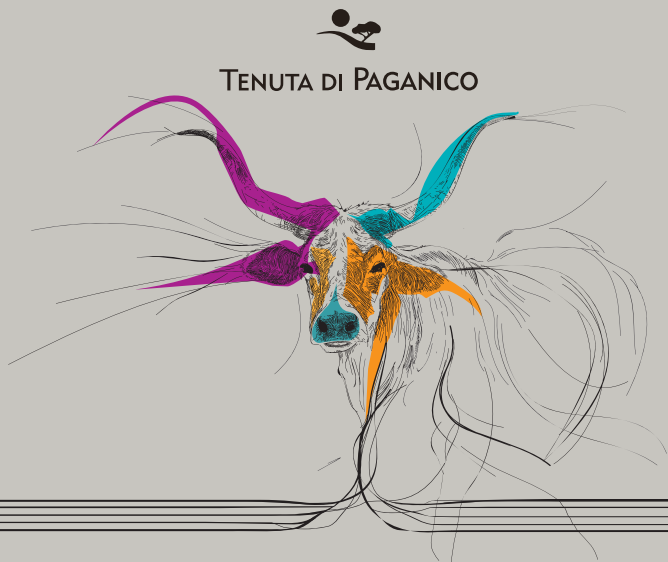
estremamente morbida ed elegante, colpisce per la sua persistenza non invasiva.

Di profumo intenso, si nota la tipica fragranza da vinacce fresche che vengono fuori grazie al suo affinamento in acciaio.

Abbinamenti: Dall'abbinamento più classico e riuscito con il cioccolato fondente, grazie alla capacità della grappa di sostenere la sua forte personalità e complessità, fino ai dessert o ai semifreddi, la cui bassa temperatura potrà smorzare l'impatto dell'alcol, per arrivare ad abbinamenti con salumi grassi, come per esempio quelli di suini di razza Cinta senese, grazie alla sua forte capacità sgrassante e rinfrescante.

Consigli di degustazione: degustare ad una temperatura compresa tra i 15°C e gli 18°C.

L.17055



TENUTA DI PAGANICO



TENUTA DI PAGANICO Soc.Agr.Spa
Via della Stazione, 10 Paganico (GR)
Toscana - ITALIA

DA VINACCE FRESCHE BIOLOGICHE
DISTILLATE CON METODO ARTIGIANALE
DISCONTINUO

Prodotto e imbottigliato da:
NANNONI GRAPPE srl

www.tenutadipaganico.it

I BANDI

GRAPPA BIOLOGICA

42% VOL 500 ML e



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 004
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.41614
PRODOTTO IN ITALIA
COD. ACCISA IT00GRA00001U
NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE