

## Argei - Le Fattorie Renolia

Via Municipio, 16 - Zona Industriale

08030 Gergei (CA)

Tel. + 39 0782 808022 - Fax + 39 070 807200

E-mail: info@argei.it - Web: www.argei.it



86



354 m.



Specializzato  
Specialized



Vaso policonico  
Polyconic vase



Bacchiatura e meccanica  
Beating and mechanical harvesting



Sì - Ciclo continuo  
Yes - Continuous cycle



Majorchina (70%), pizz'e carroga (10%),  
semidana (10%), tonda di Cagliari (10%)



Fruttato medio  
Medium fruity



da 8,01 a 10,00 € - 500 ml.  
from € 8.01 to 10.00 - 500 ml.

**L'**Oleificio Argei, vicino alle località balneari più note della provincia di Cagliari, da circa un anno è stata acquisita da Le Fattorie Renolia. La nuova gestione ha migliorato l'azienda sia nelle linee di prodotto - oggi si producono anche vini e si allevano pecore e maialini - sia nella cura delle materie prime, coltivate con tecnologie moderne e metodi biologici. Su 12 ettari di oliveti con 3.500 piante quest'anno sono stati raccolti 300 quintali di olive che hanno reso 40 ettolitri di olio extravergine. Segnaliamo l'ottima etichetta Extravergine Classico Argei - Non Filtrato. Alla vista si offre di un bel colore giallo dorato intenso, con sfumature verdi, limpido; all'olfatto si apre ampio e deciso, ricco di eleganti note fruttate di pomodoro acerbo, mela bianca matura e sentori di menta, rosmarino e salvia. In bocca è complesso e di personalità, dotato di toni di sedano, lattuga, carciofo e cicoria. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati. È ideale su antipasti di pomodori, carpaccio di salmone, insalate di verdure, patate al cartoccio, zuppe di orzo, risotto con funghi ovoli, pesci di scoglio alla brace, rombo al forno, pollame ai ferri, formaggi freschi a pasta filata.

**O**leificio Argei, situated near the most popular seaside resorts in the province of Cagliari, was purchased by Le Fattorie Renolia about a year ago. The new management has increased the range of products - today also wine is produced and sheep and pigs are reared - and has improved materials, using modern technologies and organic methods. There is a 12-hectare olive grove with 3,500 trees, which produced 300 quintals of olives in the last harvest, with a yield of 40 hectolitres of oil. We recommend the excellent Extra Virgin Classico Argei - Not Filtered, which is a beautiful intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is ample and definite, with elegant fruity notes of unripe tomato, ripe white apple and hints of mint, rosemary and sage. Its taste is complex and strong, with a flavour of celery, lettuce, artichoke and chicory. Bitterness and pungency are present and harmonic. It would be ideal on tomato starters, salmon carpaccio, vegetable salads, tin foil potatoes, barley soups, rice with Caesar's mushrooms, barbecued rock-fish, baked turbot, grilled poultry, pasta filata fresh cheese.