

**ITA**

### **L'AZIENDA**

Situata alle porte di Siena, l'Azienda Agricola Bagno a Sorra è condotta secondo i criteri dell'agricoltura biologica certificata e si estende in più corpi nel territorio circostante la città.

Localizzata geograficamente nella Toscana antiappenninica, dove le prevalenti sabbie gialle si alternano a scarse argille, essa è esposta ad ovest della città con una altitudine che oscilla tra i 250 ed i 350 metri s.l.m.

Il clima temperato, tipico delle regioni tirreniche dell'Italia centrale è caratterizzato da una piovosità media annua di circa 800 mm, distribuita soprattutto nei periodi di primavera e autunno, periodo in cui temperature che oscillano tra una media min. di 4° ed una media max. di 24°.

Questa tipologia di territorio ha contribuito e contribuisce tuttora all'eccellente qualità del prodotto.

La tradizionale vocazione all'olivicoltura ed i continui sforzi alla ricerca della qualità e del miglioramento, annoverano l'azienda tra le più conosciute e qualificate produttrici del territorio.

La gestione giovane e innovativa, ma comunque legata alla tradizione, costituisce il giusto legame tra passato e presente, dove ogni innovazione è il frutto dell'esperienza familiare di decenni di attività e passione.

Documenti risalenti al 1800 testimoniano come proprietà "con sterili olivi" siano divenute prospere e produttive olivete, grazie alle costanti migliorie apportate dalle diverse generazioni che si sono succedute nel tempo.

Difatti, l'immagine commerciale dell'Azienda si identifica tuttora con l'araldica Fanciulli, a dimostrare come il passato si proietti nel futuro.

Ogni bottiglia di olio extravergine di oliva prodotta contiene quindi, non solo un olio dalle caratteristiche spiccate e brillanti, ma anche l'antica storia delle famiglie che hanno contribuito alla formazione di questa appassionata tradizione agricola.

**ENG**

### **THE ESTATE**

Located in the countryside of Siena, the Bagno a Sorra agricultural estate is run according to the criteria of certified organic farming and extends over several bodies in the area surrounding the city.

Geographically located in anti-Appennine Tuscany, where the prevalent yellow sands alternate with scarce clays, it faces west of the city at an altitude of between 250 and 350 metres above sea level.

The temperate climate, typical of the Tyrrhenian regions of central Italy, is characterised by an average annual rainfall of about 800 mm, distributed mainly in spring and autumn, a period in which temperatures fluctuate between an average min. of 4° and an average max. of 24°.

This type of territory has contributed and continues to contribute to the excellent quality of the product.

The traditional vocation for olive-growing and the continuous efforts in the search for quality and improvement, make the company one of the best known and most qualified producers in the area.

The young and innovative management, but still close to tradition, is the right link between past and present, where every innovation is the result of the family experience of decades of activity and passion.

Documents dating back to 1800 bear the proof of how lands "with sterile olive trees" became prosperous and fruitful olive groves, thanks to the constant improvements introduced by successive generations throughout the ages.

In fact, the company's commercial image is still identified with the Fanciulli heraldry, demonstrating how the past is projected into the future.

That's why every bottle of extra virgin olive oil produced contains, not only an oil with distinct and brilliant characteristics, but also the ancient history of the families that have contributed to the formation of this passionate agricultural tradition.