



# OLIO E.V.O. CHIANTI CLASSICO DOP

Solo olive provenienti da ulivi centenari raccolte manualmente ancora verdi e subito spremute per produrre l'olio Extra Vergine di Oliva DOP Chianti Classico. Colore verde deciso e gusto intenso e fruttato, leggermente piccante, con una lieve ed elegante nota amara nel finale. Sentori vegetali, di carciofo e di mandorla. Ottimo a crudo, esalta tutti i piatti della cucina toscana ed è ottimo per arricchire zuppe e minestre.

## OLIVE

Frantoio, Leccino, Correggiolo, Moraiolo

## SPREMITURA

A freddo, in impianto sotto azoto, entro 24 ore dalla raccolta

## FILTRAZIONE

Sì, immediatamente dopo la spremitura

## LUOGO DI RACCOLTA

Castellinuzza, Lamole - Greve in Chianti (FI)

## ALTITUDINE DEGLI OLIVETI

450 mt s.l.m.

## TIPOLOGIA DI TERRENI

Scisti e arenarie di galestro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Vaso

## EPOCA DI RACCOLTA

Fine ottobre

## ACIDITA'

Inferiore a 0,5% in acido oleico

## PRODUZIONE

Circa 500 lt/anno

