



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO D.O.P.

### Le olive

Quest'olio extravergine si fregia della Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.). Le olive, delle varietà Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino, sono infatti raccolte esclusivamente nella zona del Chianti Classico.

### Tecnica di produzione

Le olive sono raccolte a mano nei mesi di novembre e dicembre e la lavorazione avviene al massimo dopo 48 ore dalla raccolta. La tecnica di produzione adottata è quella della spremitura a freddo con frantoi tradizionali. Segue la centrifugazione e la filtrazione a percolamento su ovatta naturale.

### Caratteristiche organolettiche

*Colore:* verde intenso.

*Profumo:* vegetale profondo con note di erbe selvatiche.

*Gusto:* delicato ma nello stesso tempo piccante, con fondo amarognolo.

### Consigli d'uso

Ottimo a crudo sulle zuppe, sulle carni alla brace ed in particolare costate alla fiorentina, sulle verdure in genere e come guarnizione nei piatti dell'alta cucina.

### Formato disponibile

250 ml

