

Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico DOP



Olio di categoria superiore ottenuto dagli oliveti dei nostri poderi a quote più alte.

Processo Produttivo: Raccolta manuale e trasporto in cassette al frantoio, dove avviene la spremitura meccanica, a freddo. L'olio viene poi stoccato in tank di acciaio inox, per essere confezionato.

Esame Organolettico: Fruttato, verde, delicato, con piacevoli sentori di carciofo. Leggermente piccante nei mesi successivi alla spremitura. Particolarmente adatto per un uso freddo, nella preparazione di crostoni, insalate e per insaporire qualsiasi pietanza.