

A.D.



1242

Pagliarese



Pagliarese Olio



Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva DOP
Chianti Classico Biologico



Cultivar

Pendolino, Moraiolo, Raggiolo, Leccino

Zona di Produzione

Chianti Classico



Frangitura

Dopo la raccolta le olive vengono separate dalle foglie e lavate. Successivamente si passa alla frangitura. La pasta viene gramolata a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Note sensoriali



Verde tenue con riflessi dorati



Profumi eleganti di erba tagliata, foglia di carciofo e rucola con un finale di pepe bianco



Piccante armonico e lungo, con una nota amara ben equilibrata