



Olio Berardenga



Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



Cultivar

Pendolino, Leccino, Moraiolo, Correggiolo

Zona di Produzione

Chianti Classico e Chianti Colli Senesi



Produzione

Raccolta manuale delle olive. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti

Piatti della cucina mediterranea, legumi, carni rosse



Note sensoriali



Color verde brillante



Intense note vegetali di carciofo e foglia di pomodoro, noci e mandorle



Grande intensità sia negli amari che nei piccanti, lungo finale