



Olio Monocultivar Correggiolo



Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



Cultivar

100% Correggiolo

Zona di Produzione

Chianti Classico e Chianti Colli Senesi



Produzione

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



Abbinamenti

A crudo su carne e pesce



Note sensoriali



Colore verde brillante



Grande intensità e potenza olfattiva, con sentori di erba fresca, timo, rucola e carciofo



Complesso e armonioso in bocca