



Olio Monocultivar Leccino



Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



Cultivar

100% Leccino

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

Insalate di funghi, pesce a crudo, carni bianche



Note sensoriali



Verde brillante



Intenso ed elegante,
con profumi di erbe aromatiche,
cardo e cicoria



Grande equilibrio tra le note
amare e piccanti. Lunga
persistenza