



## 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