



Olio Monocultivar Moraiole



Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



Cultivar

100% Moraiole

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

Zuppe, minestrone, carni rosse e alla griglia



Note sensoriali



Verde tenue



Al naso spiccano sentori di carciofo, cardo, erbe di campo e oliva



Elegante struttura gustativa