



## Olio Monocultivar Pendolino



### Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



### Cultivar

100% Pendolino

### Zona di Produzione

Chianti Classico e Chianti Colli Senesi



### Produzione

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



### Abbinamenti

Pesce, bollito, pasta



## Note sensoriali



Colore giallo paglierino



Al naso intensi sentori vegetali, erba tagliata, nocciola e mandorla fresca



Molto fine e delicato