

A.D.



1242



Pagliarese



## Pagliarese Olio



### Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva DOP  
Chianti Classico Biologico



### Cultivar

Pendolino, Moraiolo, Raggiolo, Leccino

### Zona di Produzione

Chianti Classico



### Frangitura

Dopo la raccolta le olive vengono separate dalle foglie e lavate. Successivamente si passa alla frangitura. La pasta viene gramolata a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



## Note sensoriali



Verde tenue con riflessi dorati



Profumi eleganti di erba tagliata, foglia di carciofo e rucola con un finale di pepe bianco



Piccante armonico e lungo, con una nota amara ben equilibrata