



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 denocciolatore. 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