



## FATTORIA "CASA SOLA"

CHIANTI CLASSICO

Via di Cortine 5 50021 Barberino V.E. FIRENZE ITALY

Tel. +39 055 8075028 - Fax +39 055 8059194 - Email - [casasola@chianticlassico.com](mailto:casasola@chianticlassico.com)

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP CHIANTI CLASSICO 2006

Area di produzione: 4000 piante nel territorio aziendale del Chianti Classico

Altitudine: 330 metri sul livello del mare

Varietà di olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

Forma di allevamento: vaso policonico

Metodo di raccolta: a mano direttamente sulla pianta

Periodo di raccolta Novembre inizio Dic 2006

Le olive sono frante entro 24 ore dalla raccolta

Frantoio di trasformazione a ciclo continuo

Temperatura di estrazione: max. 28°C

## CARATTERISTICHE

Colore: verde con sfumature dorate

Profumi: intenso e complesso. Ricco di toni verdi di erbe di campo, cardo selvatico e carciofo

Gusto: erbe aromatiche, rosmarino e mentuccia

Acidità:	0,15% di acido oleico
Perossidi	8,1
K232	1,72
K279	0,12
Delta K	0,00
Ac. Oleico	77.22 %
Tocoferoli	170
Plifenoli	346



Ottimo con: formaggi, carpaccio di carne cruda, arrosto, nonché su minestre, zuppe e crudità

La DOP "Chianti Classico certifica la qualità del nostro olio .

Solo l'olio extravergine d'oliva prodotto con olive del Chianti che sia senza difetti e che soddisfi parametri qualitativi strettissimi può fregiarsi di questo prestigioso marchio.