



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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP CHIANTI CLASSICO
2007

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 2007

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:	0,22% di acido oleico
Perossidi	9,6
K232	1,90
K279	0,19
Delta K	0,00
Ac. Oleico	75,72 %
Tocoferoli	229
Plifenoli	345

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.

