



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 2009

Area di produzione: 40 ettari di colline nel territorio del Chianti Classico

Esposizione al sole: sud est

Altitudine: 330 metri sul livello del mare

Varietà di olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

Forma di allevamento: Promiscuo

Metodo di raccolta: a mano direttamente sulla pianta

Produzione massima: 650 kg/ha

Le olive sono messe in cassette speciali perforate per una buona aerazione delle olive

Lavorazione delle olive: al massimo 36 ore dalla raccolta, le olive vengono portate al frantoio per la prima estrazione a freddo

Frantoio di trasformazione a ciclo continuo

Temperatura di estrazione: max. 28°C

CARATTERISTICHE

acidità	0,15 % AC OLEICO
n perossidi	4,9 meq O ₂ /Kg
K232	1,85
K270	0,13
DELTA K	0,00
TOCOFEROLI	285 mg

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

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

