

OLIO "CHIANTI CLASSICO" DOP



Caratteristiche produttive: le varietà di olivi coltivati da cui nasce questo tipo di olio sono tra le più diffuse nella zona del Chianti Classico: Frantoio, Moraiolo e Leccino. Le olive vengono raccolte manualmente intorno alla metà di novembre quando raggiungono un livello ottimale di maturazione ed entro 24 ore vengono portate al frantoio per la lavorazione. La frangitura avviene con sistema a ciclo continuo e le olive vengono quotidianamente spremute a freddo in modo da mantenere al prodotto i profumi di origine e conferire bassa acidità ottenendo così un olio di eccellenti qualità.

L'olio subisce inoltre una leggera filtrazione naturale prima di essere imbottigliato e conservato ad una temperatura di 16°C.

Caratteristiche visive e sensoriali: presenta un colore verde intenso, brillante e con leggeri riflessi dorati; ha un profumo intenso e fruttato con note di erbaceo. Il gusto è molto fine, ampio e leggermente piccante con retrogusto di carciofo.

Indicazioni: le sue qualità vengono esaltate se consumato a crudo su primi piatti asciutti come bruschetta, minestrone, carni, insalate e pietanze di altro genere.



Società Agricola "LA CROCE" dei F.lli Zari Soc. SEMPL.
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668
E-mail: info@lacrocezari.it - Web: www.lacrocezari.it
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528

