



CASTELLO LA LECCIA

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### BIOLOGICO

Il nostro Olio Extravergine di oliva è ricco di polifenoli, sostanze che hanno un **elevato potere antiossidante** ed è riconosciuto come uno dei **principali ingredienti della dieta mediterranea**.

CLASSIFICAZIONE	Olio Extravergine di Oliva
VARIETÀ DI OLIVE	Varietà di olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo e Leccio del Cornio.
ZONA DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti
ETTARI DI OLIVETA	Di proprietà aziendale: 10ha
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	La raccolta delle olive viene effettuata a mano, con agevolatori meccanici, a maturazione ottimale; di solito nel mese di ottobre. Spremitura a freddo delle olive entro 6 ore dalla raccolta presso un frantoio ad alta tecnologia, certificato per la trasformazione di olive biologiche. Filtrazione immediata.
STOCCAGGIO	In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C.
IMBOTTIGLIAMENTO	Confezionato in loco
CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore verde intenso e brillante, aromi di oliva fresca, accompagnata da sentori di carciofo e di foglia verde, gusto fruttato intenso con piacevole e delicata sensazione piccante e leggermente amara.
ACIDITÀ	Compresa fra 0,1% – 0,3%
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Indicato per esaltare il sapore di verdure o di carni crude ed alla brace.

