



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEL CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Protetta

<b>Denominazione</b>	Chianti Classico DOP
<b>Colore</b>	Verde intenso, brillante
<b>Odore</b>	Persistente, fruttato, ricorda l'oliva appena franta, l'erba falciata ed il carciofo
<b>Sapore</b>	Perfetto bilanciamento tra amaro e piccante con note eleganti e fruttate
<b>Ubicazione azienda</b>	San Casciano Val di Pesa (FI)
<b>Varietà presenti</b>	40% Frantoio, 35% Moraiolo, 20% Leccino, 5% Pendolino
<b>Raccolta</b>	Per garantire la massima resa aromatica e gustativa la raccolta è effettuata precocemente rispetto alla completa maturazione, solitamente è realizzata nell'ultima decade di ottobre. Le olive vengono raccolte rigorosamente a mano negli appezzamenti scelti in modo da garantire la perfetta integrità delle drupe
<b>Frangitura</b>	Effettuata tassativamente entro 12 ore dalla raccolta per rispettare gli aromi varietali ed impedire alterazioni organolettiche
<b>Estrazione</b>	Tramite decanter centrifugo a bassa temperatura
<b>Conservazione</b>	Mantenere al riparo dalla luce e ad una temperatura compresa tra i 12 ed i 20° C
<b>Consumo</b>	consigliato Entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Abbinamenti</b>	Carni e verdure crude o alla griglia, zuppe e bruschette

### LA SALA

Azienda Agricola Il Torriano s.n.c. di Francesco Rossi Ferrini

Via Sorripa 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italy - Tel: +39 82.40.013 - E-mail: info@lasala.it

[www.lasala.it](http://www.lasala.it)