



Olio Chianti Classico

DOP



Composizione del terreno:

Prevalentemente calcarei, argillosi e con più o meno forte presenza di ghiaia, galestro e alberese.

Altitudine media degli oliveti:

250 metri

Estensione oliveti:

7.99 ettari in coltura specializzata

Numero totali olivi:

2.705 piante

Varietà in coltivazione:

Frantoio 1.678 piante
Moraiolo 838 piante
Pendolino 54 piante
Leccino 135 piante

Densità d'impianto:

338 piante per ettaro

Epoca di raccolta:

Dal 3 novembre al 15 dicembre

Modalità di frangitura:

Frangitori a cilindri

Modalità di estrazione:

Decanter

Conservazione:

N. 8 contenitori inox per un totale di 2000 litri

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto leggermente velato, stabile.

Colore verde intenso che tende alle nuances gialle oro con la maturazione.

Odore ampio ed intenso con sentori di corteccia fresca, peperoni e pomodori.

Sapore pieno, con lunga persistenza e caratteristica nota piccante.

Caratteristiche chimico-fisiche

| | |
|-------------|------|
| Acidità | 0.13 |
| Perossidi | 3.20 |
| K 232 | 1.54 |
| K 270 | 0.12 |
| K | 0.00 |
| Pollifenoli | 384 |
| Tocoferoli | 217 |

Confezioni:



Olio Chianti Classico DOP
bottiglia da lt 0,500
in astuccio singolo



Olio Chianti Classico DOP
cartone 6 bottiglie da
lt 0,500 in astuccio singolo

Azienda Agricola Poggio Torselli

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10
Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771

poggiotorselli@telematicaitalia.it - www.poggiotorselli.it