



Aceite Chianti Classico DOP

Composición del terreno

Predominantemente calcáreos, arcillosos y con mayor o menor presencia de grava, marga y piedra caliza alberese.

Altitud media de los olivares

250 metros

Extensión olivares

7'99 hectáreas de cultivo especializado.

Número total de olivos

2.705 árboles

Variedades cultivadas

Frantoio 1.678 árboles

Moraiolo 838 árboles

Pendolino 54 árboles

Leccino 135 árboles

Densidad de la plantación

338 árboles por hectárea

Época de recolección

Del 3 de noviembre al 15 de diciembre

Modalidad de prensado

Lagares cilíndricos

Modalidad de extracción

Decantador

Conservación

8 envases de acero inoxidable con una capacidad total de 2000 litros.

Características organolépticas

Aspecto ligeramente velado. Color: verde intenso con matices dorados con la maduración. Aroma complejo e intenso con notas de corteza fresca, pimienta y tomate. Gusto compacto y persistente; con una característica nota picante.

Características químico-físicas

Acidez 0'13

Peróxidos 3'20

K 232 1'54

K 270 0'12

K 0'00

Polifenoles 384

Tocoferoles 217

Confecciones

Botella de 0'50 l. en estuche individual.

Cartón de 6 botellas de 0'50 l. en estuche individual

