

## EAU-de-VIE de CHIANTI CLASSIQUE



### Composition des terrains

Essentiellement calcaires, argileux, et avec une plus ou moins grande présence de gravier, de glaise et de marne.

**Altitude moyenne des oliveraies :** 250 mètres

**Extension des oliveraies :** 7,99 hectares de culture spécialisée

**Nombre total d'oliviers :** 2.705 plantes.

### Variétés cultivées :

Olivier Pressoir : 1678 plantes

Olivier Mûrier : 838 plantes

Olivier Pendule : 54 plantes

Olivier Yeuse : 135 plantes

**Densité de plantation :** 338 plantes par hectare

**Epoque de cueillette :** du 3 novembre au 15 décembre

**Modalité de pression :** pressoirs à cylindres

**Modalité d'extraction :** Décanteur

**Conservation :** 8 récipients inoxydables pour un total de 2000 litres

### Caractéristiques sensibles :

Aspect légèrement voilé, stable.

Couleur vert vif aux nuances jaune or au fil de la maturation

Odeur ample et intense aux senteurs d'écorce fraîche, de poivrons et de tomates

Goût fort et persistant, d'une caractéristique saveur piquante

### Caractéristiques physico-chimiques

Acidité 0,13

Peroxydes 3,20

K232 1,54

K 270 0,12

K 0,00

Phénols 384

Vitamines E 217

---

### Confections :

bouteille de 0,500 litre dans un étui singulier

carton de 6 bouteilles de 0,500 litre en étuis singuliers

