



# Olio Chianti Classico

DOP (Olivenöl mit geschütztem Ursprung)



## Bodenbeschaffenheit

Vorwiegend Kalk- und Lehm Boden, kies- und leitenhaltig

## Durchschnittliche Höhe der Olivenhaine

250 m.ü.M.

## Anbaufläche

799 Hektar spezialisierter Anbau

## Gesamtanzahl der Olivenbäume

2705 Bäume

## Baumvarianten

Frantoio - 1678 Bäume  
Moraiolo - 838 Bäume  
Pendolino - 54 Bäume  
Leccino - 135 Bäume

## Baumdicke

338 Bäume pro Hektar

## Erntezeit

Vom 3. November bis 15. Dezember

## Pressmethode

Zylinderpresse

## Gewinnung

mittels Dekanter

## Aufbewahrung

In 8 Edelstahlbehältern, insgesamt 2000 l.

## Beschaffenheit

*Aussehen:* leicht trüb, gleichmäßig

*Farbe:* intensives Grün, das goldgelbliche

Nuancen mit der Reifung erhält.

*Geruch:* voll und intensiv, mit einer Note von frischer Baumrinde, Paprika und Tomaten.

*Geschmack:* vollmundig, lang anhaltend, mit charakteristischer pikanter Note.

## Chemische Beschaffenheit

Säuregehalt:	0,13 opt.
Superoxyd:	3,20 opt.
K 232	1,54 opt.
K 270	0,12 opt.
K	0,00 opt.
Polyphenol	384 opt.
Tokopherol	217 opt.

## Kartons



Olio Chianti Classico DOP  
Einzelflasche zu 0,5l



Olio Chianti Classico DOP  
Karton mit 6 Flaschen zu 0,5l,  
jeweils einzeln verpackt.

## 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](mailto:poggiotorselli@telematicaitalia.it) - [www.poggiotorselli.it](http://www.poggiotorselli.it)