DIEVOLE

DAL 1090

DOP Chianti Classico

Olio Extravergine di Oliva

Virtù: Assunzione del rischio
San Bernardino da Siena

Abbiamo percorso passo passo le strade bianche, i campi brulli che premono sui muri a secco, le olivete esposte al sole tra vigne e bosco, alte sulla collina. Un territorio disegnato dal tempo e dal coraggio delle genti del Chianti Classico. Tutti insieme abbiamo accudito e recuperato ogni singola pianta, per non perdere irrimediabilmente la nostra identità.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE:

Controlliamo l'estrazione meccanica mantenendo costanti le temperature ideali di processo dove sia le olive frante che l'olio mosto ottenuto hanno pochi momenti di contatto o esposizione all'ossigeno. Realizziamo la filtrazione in linea dell'olio extravergine di oliva appena estratto e procediamo all'attenta separazione dei lotti di giornata. L'Olio Extravergine di Oliva viene stoccato in acciaio inox al riparo dalla luce con temperature inferiori ai 22°C per prolungare la shelf-life e poi imbottigliato sottovuoto (appena prima della partenza del prodotto per i mercati), utilizzando una bottiglia che riduce del 97% l'effetto di penetrazione dei raggi UV.

Zona di provenienza delle olive: Chianti Classico Alta Valle dell'Arbia Zona di Produzione dell'Olio Extravergine di Oliva: Frantoio di Dievole Varietà delle Olive: Frantoio, Moraiolo
Altitudine: 250 - 450 sml
Metodo di raccolta: manuale

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: verde con sfumature dorate
Profumo: fruttato di oliva matura con note aromatiche di erbe officinali e spezie.
Sapore: al gusto robusto, con un amaro medio-intenso ed un piccante deciso.

ABBINAMENTI:

Carpaccio di carne chianina con funghi porcini, insalata di spinaci, radicchio ai ferri, zuppe di lenticchie, primi piati con carciofi, pesce azzurro al forno, carni rosse o cacciagione alla griglia, formaggi stagionati a pasta dura.