



LA SALA DEL TORRIANO



OLIO EVO DOP CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Protetta - Biologico

Denominazione	Chianti Classico DOP - Biologico
Colore	Verde intenso, brillante
Odore	Persistente, fruttato, ricorda l'oliva appena franta, l'erba falciata ed il carciofo
Sapore	Perfetto bilanciamento tra amaro e piccante con note eleganti e fruttate
Ubicazione azienda	San Casciano Val di Pesa (FI)
Varietà presenti	35% Frantoio, 35% Leccino, 30% Moraiolo
Raccolta	Per garantire la massima resa aromatica e gustativa la raccolta è effettuata precocemente rispetto alla completa maturazione, solitamente è realizzata nell'ultima decade di ottobre. Le olive vengono raccolte rigorosamente a mano negli appezzamenti scelti in modo da garantire la perfetta integrità delle drupe
Frangitura	Effettuata tassativamente entro 12 ore dalla raccolta per rispettare gli aromi varietali ed impedire alterazioni organolettiche
Estrazione	A bassa temperatura su decanter a 2 fasi senza aggiunta di acqua per evitare la diluizione dei polifenoli
Conservazione	Mantenere al riparo dalla luce e ad una temperatura compresa tra i 12 ed i 20° C
Consumo	Preferibilmente entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento
Abbinamenti	Carni e verdure crude o alla griglia, crudité di pesce.

LA SALA DEL TORRIANO

Azienda Agricola nel Chianti Classico

Via Sorripa, 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italia | Tel./Fax +39 055 82 40 013

www.lasala.it | info@lasala.it