



# LA SALA DEL TORRIANO

---



## OLIO EVO DOP CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Protetta - Biologico

<b>Denominazione</b>	Chianti Classico DOP - Biologico
<b>Colore</b>	Verde intenso, brillante
<b>Odore</b>	Persistente, fruttato, ricorda l'oliva appena franta, l'erba falciata ed il carciofo
<b>Sapore</b>	Perfetto bilanciamento tra amaro e piccante con note eleganti e fruttate
<b>Ubicazione azienda</b>	San Casciano Val di Pesa (FI)
<b>Varietà presenti</b>	35% Frantoio, 35% Leccino, 30% Moraiolo
<b>Raccolta</b>	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
<b>Frangitura</b>	Effettuata tassativamente entro 12 ore dalla raccolta per rispettare gli aromi varietali ed impedire alterazioni organolettiche
<b>Estrazione</b>	A bassa temperatura su decanter a 2 fasi senza aggiunta di acqua per evitare la diluizione dei polifenoli
<b>Conservazione</b>	Mantenere al riparo dalla luce e ad una temperatura compresa tra i 12 ed i 20° C
<b>Consumo</b>	Preferibilmente entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Abbinamenti</b>	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](mailto:info@lasala.it)