

# DIEVOLE

## Chianti Classico DOP

*Olio Extravergine di Oliva*



### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE:

La linea produttiva è caratterizzata da un impianto a ridotto impatto ossidativo, in grado di preservare al massimo l'olio presente nelle olive appena raccolte.

Il gruppo di lavoro opera modellando di volta in volta tutti i parametri in corrispondenza della varietà delle olive e del loro stato sanitario, delle temperature, del grado di maturazione, della concentrazione di acqua e delle esigenze sensoriali che si vogliono ritrovare nel prodotto finito.

Al termine dell'estrazione l'olio viene immediatamente e filtrato su pannelli di cellulosa in modo tale da eliminare il 99% dell'acqua presente ed infine stoccato in acciaio inox al riparo dalla luce con temperature comprese tra i 14 ed 20°C al fine di prolungarne la shelf-life. Anche il processo di imbottigliamento avviene sotto atmosfera inerte ed in bottiglie che riducono fino al 97% l'effetto di penetrazione dei raggi UV.

Zona di provenienza delle olive: Castelnuovo Berardenga, Castellina in Chianti e Gaiole in Chianti

Varietà: Frantoio, Leccino e Moraiolo

Metodo di raccolta: meccanica e manuale

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: verde

Profumo: fruttato di oliva

Sapore: gusto armonioso, con piccante medio e persistente ed amaro medio.

### ABBINAMENTI:

Carpaccio di carne chianina con funghi porcini, insalata di spinaci, radicchio ai ferri, zuppe di lenticchie, primi piatti con carciofi, pesce azzurro al forno, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.