

# OLIO DI DIEVOLE



## Chianti Classico DOP

Olio Extravergine di Oliva

*Il Chianti Classico Dop è un blend di Moraiolo, Leccino e Frantoio, ovvero classiche cultivar toscane. Ha note identitarie delle varietà che lo compongono, come le sensazioni di mandorla tipiche del Frantoio, oltre a sentori di erba tagliata e carciofo. Il Leccino gli conferisce qualche tocco balsamico che lo impreziosisce.*

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

**Varietà:** Moraiolo, Leccino e Frantoio

**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

### METODO PRODUTTIVO

La linea produttiva utilizza un impianto a basso impatto ossidativo per preservare l'olio delle olive appena raccolte. Il gruppo di lavoro regola i parametri in base alla varietà, stato sanitario, temperatura, maturazione, concentrazione di acqua e caratteristiche sensoriali desiderate nel prodotto finito. Dopo l'estrazione, l'olio viene filtrato per rimuovere il 99% dell'acqua e conservato in serbatoi di acciaio inox, al buio e a temperature tra i 14 e i 20°C per prolungarne la shelflife. L'imbottigliamento avviene sotto atmosfera inerte, in bottiglie che proteggono fino al 97% dai raggi UV.

### 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.