

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: erba appena tagliata, carciofo e mandorla con sentori balsamici

Sapore: armonico, con piccantezza intensa e persistente e buon sentore amaricante

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.