

VILLA CALCINAIA

Olio Extra Vergine d'Oliva del Chianti Classico 2024



Frutto di tecniche antiche, è ottenuto con spremitura a freddo, in modo da conservarne tutto il sapore ed il profumo. E' prodotto dalle varietà Correggiolo (min. 80%), Moraiolo e Leccino. Singolare per fragranza, difende la nostra salute col suo basso livello di colesterolo e ci riporta indietro nel tempo alle tradizioni di una volta.

NOTE DEGUSTATIVE

L'olio è l'espressione del territorio da cui nasce con il suo sapore piccante con sottotoni di carciofo, di foglia verde e castagno. È caratterizzato da un verde intenso tipico della zona.

ABBINAMENTI

Un immenso piacere per il palato, soprattutto in abbinamento ai piatti della tradizione contadina toscana. Eccellente come condimento a zuppe di legumi, pesce e carne alla griglia.

PRODUZIONE

2.000 LITRI



Zona di produzione Greve in Chianti

Proprietario Conti Capponi dal 1524

Viticultura Biologica

Superficie aziendale 200 ettari di cui circa 8 in oliveti

Altitudine 280 m

Terreno Medio impasto, franco sabbioso e argilloso nelle zone più basse verso il fiume Greve. Terreni meno profondi, più limosi e con forte presenza di scheletro, in particolare galestro, nelle zone più alte.

Varietà Correggiolo, Moraiolo, Leccino e altre complementari

Anno di piantagione 1985, 2020, 2022

Raccolta Manuale

Acidità in acido oleico 0.14

Nr. di perossidi espresso in ossigeno 4.2

Polifenoli 550

Tocoferoli 237

Acido oleico 73

Tipo bottiglia e capacità Bottiglia 50 cl, lattina 25 cl, bottiglia 10 cl

Conservazione 20 mesi

www.conticapponi.it

