



VERRAZZANO

Olio extravergine di oliva Chianti Classico Dop

L'Olio Extravergine di Oliva del Castello di Verrazzano si presenta di colore verde intenso con riflessi dorati. Profumo fruttato di olive e sentore vegetale. Pasta buona, struttura ottima. Finissimo e allo stesso tempo con un carattere deciso, dalle particolari virtù dietetiche e salutistiche. Prodotto con sole olive della proprietà, provenienti dagli oliveti non irrigati del Castello di Verrazzano nel cuore del Chianti Classico.

Zona di produzione: Greve in Chianti

Tipologia del terreno: prevalenza di alberese

Tipologia di olivi: Frantoio 40% , Moraiolo 35%, Correggiolo 15%, Leccino 10%

Estensione oliveti: 12 Ha. specializzati

Altitudine oliveti: 350 m.

Quantità di piante: 3.131, di cui 558 sopravvissute alla gelata del 1985, 1465 allevate da polloni, 500 reimpiantate su nuovi appezzamenti, 608 reimpiantate per rimpiazzo.

Metodo di frangitura: Molitura a freddo. Estrazione per pressione a freddo, con separazione centrifuga dell'acqua di vegetazione.

Analisi organolettica: Profumo fruttato di olive, sentore erbaceo, vegetale, verde. Colore verde intenso, riflessi dorati. Sapore di cuore di carciofo leggermente amaro e piccante. Pasta buona, struttura ottima. Molto armonico. Tipico delle colline del Chianti.

Metodo di conservazione: Contenitori acciaio inox (HI 2,5) in ambiente a temperatura costante (15 gradi) che sostituisce l'orciaia storica con gli orci di terracotta, che resta visitabile in azienda. Sono previsti 3 travasi con frequenza di 2 mesi. Filtratura a cotone.

Formati: 250 ml - 500 ml

