

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Chianti Classico

Analizzando:

Zona di produzione: Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine: 456 m s.l.m

Cultivar: Frantoiano, Leccino e Muraiolo

Raccolta: manuale; le olive vengono inviate al frantoio entro 24 ore dalla raccolta

Acidità: 0%

Degustando:

Dal colore giallo dorato, si percepisce all'olfatto un lieve sentore di erbe fresche (basilico, menta e salvia). Sul palato rivela una delicatezza straordinaria, moderatamente dolce e lievemente piccante nel finale.

Abbinamento: Bruschette, zuppe di legumi

Lo chef della casa consiglia: Ribollita

