



Terre di Melazzano

AZIENDA AGRICOLA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



L'Olio Olio Extra Vergine d'Oliva

Il nostro Olio Extra Vergine, e a richiesta DOP, è ottenuto da olive provenienti da uliveti della ben delimitata zona del Chianti Classico.

La produzione di questo olio è fatta seguendo tassativamente tutte le severissime normative previste dallo statuto del **Consorzio Chianti Classico** che impongono il controllo della perfezione delle olive sotto ogni profilo, la tassativa frangitura entro 48 ore dalla raccolta e l'obbligo di filtrazione del prodotto.

Il prodotto risultante è un olio assolutamente naturale e genuino, caratterizzato da uno squisito sapore fruttato con sentori di carciofo crudo ed erba fresca, gradevolmente piccante in gola.

bottiglia: 0,500 L
peso lordo: 0,900 Kg
peso netto: 0,450 Kg

Scheda tecnica

NOME DELL'OLIO

Olio Terre di Melazzano

DENOMINAZIONE

Olio D.O.P. del Chianti Classico o Extra Vergine di Oliva

ZONA DI PROVENIENZA

Greve in Chianti (FI)

TERRENO

60% medio impasto, 40% galestroso

VARIETÀ OLIVE

Moraiolo, Leccino e Frantoio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Vaso policonico e vaso cespugliato

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

30 anni

PRODUZIONE

5.000 bottiglie

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Acidità: 0,16% in acido oleico;
Perossidi: 4,50 meq O₂/Kg;
Polifenoli totali: 500 mg/Kg

RACCOLTA

Manuale

FRANGITURA

Franto il giorno stesso della raccolta, a freddo per mantenere sentori fruttati a basse acidità

COLORE

Verde Oliva intenso

PROFUMO

Sentori vegetali, di carciofo e mandorla fresca

SAPORE

In bocca leggermente piccante con lieve ed elegante nota amara nel finale



Terre di Melazzano

AZIENDA AGRICOLA

www.terredimelazzanowine.com

www.terredimelazzano.it

Contatti

Via di Melazzano 6
telefono 055.853190 fax 055.853765
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia
info@terredimelazzano.it