



*Terre di Melazzano*

FONDATA NEL 1959

**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 O<sub>2</sub>/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](http://www.terredimelazzanowine.com)

## **Contatti**

Via di Melazzano 6  
telefono 055.853190 fax 055.853765  
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia  
[info@terredimelazzanowine.com](mailto:info@terredimelazzanowine.com)