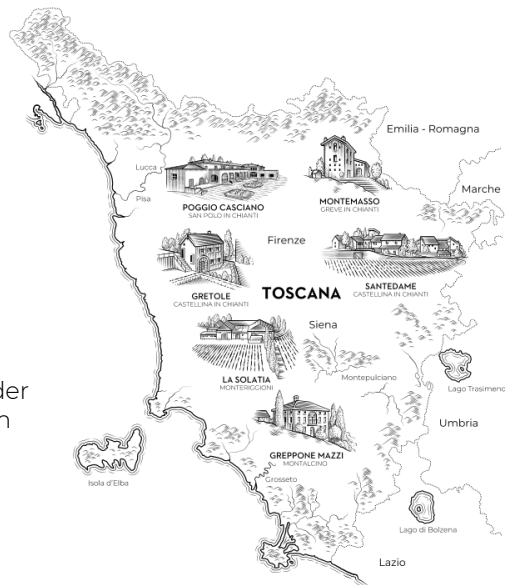


Olio EVO Santedame

CHIANTI CLASSICO DOP

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Ein exquisites Öl mit ganz besonderen typischen Merkmalen, leuchtender Farbe und markanten Grasaromen, die in einer langen bitteren Note am Gaumen gipfeln.



PRODUKTIONSGBIET

Die Oliven werden hauptsächlich auf dem Gut Santedame bei Castellina in Chianti angebaut.

Boden: Hänge aus Lehm und Sand mit viel felsigem Material.

Höhenlage: 310 bis 400 Meter über dem Meeresspiegel.

SORTEN

Frantoio, Leccino und Moraiolo

BESCHREIBUNG

Farbe: gelb-grün mit intensiven goldenen Funken.

Geruch: intensiv, mit ausgeprägten Noten nach Artischocken, Feldradicchio und Radieschen.

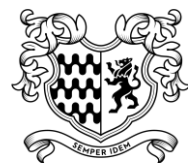
Geschmack: mittlere Schärfe mit einem Nachgeschmack nach Artischocken. Anhaltend.

PRODUKTIONSMETHODE

Von Hand geerntet mit Rüttler und Verarbeitung innerhalb von höchstens 24 Stunden nach der Ernte. Gewinnung im kontinuierlichen Zyklus in der Mühle in Pianamici, im Gebiet des Landguts Santedame. Leichte Filtration innerhalb von 12 Stunden und anschließende halbautomatische Abfüllung unter Stickstoff.

BEMERKENSWERTES

- Das native Olivenöl EVO Santedame ist ein exquisites Öl mit außergewöhnlichen Eigenschaften, die typisch für die verwendeten Sorten sind: Frantoio, Leccino und Moraiolo.
- Bei der Herstellung wird auf höchste Qualität geachtet: Schüttelernte, sofortiges Auflesen und Kaltpressung.



RUFFINO
1877