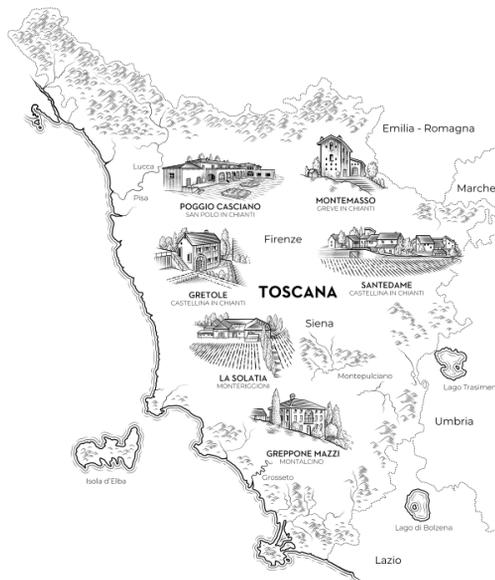


# Olio EVO Santedame

**CHIANTI CLASSICO DOP**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio EVO Santedame è la massima espressione del terroir della tenuta Santedame. Situata nella Conca d'Oro, un'area rinomata per la distintiva conformazione del terreno e l'eccezionale qualità dei prodotti.



## AREA DI PRODUZIONE

Le olive sono coltivate nella tenuta di Santedame, nei pressi di Castellina in Chianti.

Suolo: pendii formati da argilla e sabbia con abbondanza di materiale roccioso.

Altitudine: da 310 a 400 metri sul livello del mare.

## COMPOSIZIONE

Frantoio, Leccino e Moraiolo

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: gialloverde con intense luci dorate.

Aroma: intenso, con note distintive di carciofi, radicchio di campo e ravenello.

Degustazione: di media piccantezza con un retrogusto di carciofo. Di ottima persistenza.

## METODO DI PRODUZIONE

Brucatura a mano e sferzatori, e lavorazione entro 24 ore al massimo dalla raccolta. Estrazione a ciclo continuo presso il mulino situato in Pianamici, un'area della tenuta di Santedame.

Leggera filtrazione entro 12 ore e successivo imbottigliamento semiautomatico sotto nitrogeno.

## PUNTI CHIAVE

- Olio EVO Santedame è un olio squisito con eccezionali caratteristiche tipiche delle cultivar utilizzate: Frantoio, Leccino e Moraiolo.

- La produzione si attiene alla migliore qualità: raccolta per scuotitura, raccolta immediata e spremitura a freddo.