



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Olio Extravergine di oliva DOP

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

TIPOLOGIA DI OLIO

Olio extravergine di oliva

DENOMINAZIONE

Denominazione di Origine Protetta

PROVENIENZA DELLE OLIVE (ZONA DI ORIGINE)

Oliveti ubicati nell'area ristretta della denominazione DOP
Chianti Classico. Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI), IT

CULTIVAR

Frantoio, Moraiolo, Leccino

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare e argilla con presenza di galestro e alberese

ETTARI DI ULIVI

12

RACCOLTO

Manuale a partire da inizio novembre

PRODUZIONE

Frangitura meccanica, spremitura centrifuga a freddo, filtrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ambiente



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde brillante. Molto persistente ed erbaceo che ricorda proprio l'oliva appena franta. Sapore elegante e morbido, con una spiccata nota piccante.



ABBINAMENTI

Un filo a crudo sul pane tostato insaporito da un pizzico di sale, su ricche bruschette con aglio, su carne o sulla tipica pappa al pomodoro. Da provare a crudo per il pinzimonio.

FORMATI DISPONIBILI

500 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

