



VALLEPICCIOLA



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

DOP

**Denominazione:** DOP chianti Classico

**Varietà olive:** Moraiole, Leccino e Frantoio

**Raccolto:** Manuale a partire da inizio novembre

**Produzione:** frangitura meccanica, spremitura centrifuga a freddo, filtrato

**Note di degustazione:** note erbacee e amarognole.