



## Olio Extra Vergine di Oliva

Chianti Classico D.O.P.



Certificato da organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF.



### Zona di produzione

Il nostro olio è frutto ed espressione del territorio da cui proviene. Profumi e sapori che sono strettamente legati alle cultivar utilizzate, Frantoio, Moraiolo e Leccino e all'ambiente di coltivazione caratterizzato da un terreno di matrice galestrica ed un'altitudine di circa 300 s.l.m.

### Tecnologia di produzione

Le olive vengono raccolte manualmente con l'ausilio di agevolatori, poste in cassette e portate il giorno stesso al frantoio dove vengono immediatamente frante con il sistema in continuo a temperatura controllata di 27°C. L'estrazione a freddo garantisce all'olio di avere una bassissima acidità e conservare tutte le fragranze e le caratteristiche salutari dell'oliva.

### Note di degustazione

L'olio extra vergine di oliva Orsumella si presenta limpido, di colore verde intenso con sfumature dorate. All'olfatto si apprezza un'aroma fruttato con sentori di erba fresca e note di carciofo crudo. Elegante ed equilibrato è eccellente per condire insalate, legumi, passati di verdura, primi piatti bianchi, carni arrosto e per il pinzimonio.

