

LE CORTI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP CHIANTI CLASSICO BIOLOGICO

2013



Produttore	Principe Corsini
Tenuta	Villa Le Corti
Denominazione	Olio extravergine di oliva DOP Chianti Classico
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa (FI)
Altitudine	250-350 m slm
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
Superficie complessiva	60 ha per un totale di circa 14.500 piante
Densità piante per ettaro	190/340 per ha.
Forma di allevamento	A vaso classico
Età media	50 anni
Varietà	Frantoio e Moraiolo
Data di raccolta	Ottobre-Novembre 2015
Metodo di raccolta	Manuale in cassette da 15 Kg
Tecnica di estrazione	Le olive vengono lavorate nel nostro frantoio aziendale entro le 6 ore dalla raccolta. Il frantoio è così organizzato: Lavaggio: in acqua chiara di sorgente con aspirazione delle foglie a monte Frangitura: in un premolitore a martelli a bassa rotazione; Gramolazione: veloce per una durata di circa 10 minuti a passaggio diretto a circa 26° C. Il sistema di trasferimento della pasta di olive in ogni stadio avviene attraverso pompe mono e le vasche di gramolazione sono chiuse onde evitare ossidazione. Estrazione: con Decanter a 2 vie di capacità nominale di 12 qli. l'ora Separazione: effettuata con separatore centrifugo autopulente.
Formati disponibili	Bottiglia da 0,250 lt Bottiglia da 0,500 lt
Note di degustazione	L'olio Le Corti DOP "Chianti Classico" da coltura biologica certificata è Color smeraldo vivace con note dorate, naso molto intenso di carciofo con note balsamiche di menta ed eucalipto, mandorla e nocciola tostata, foglia di pomodoro, in bocca è morbido e caldo con lievi note agrumate e un piccante deciso e squillante di pepe, carciofo e pinolo.
Abbinamenti	Olio stupendo per verdure, zuppe di legumi, carni alla griglia e tartare.

