



Tenuta Canale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP DEL CHIANTI CLASSICO

Zona di produzione

Az. Agr. Tenuta Canale Castellina in Chianti

Varietà delle piante

Leccino, Maurino, Pendolio, Frantoiano, Moraiolo

Produzione :

Raccolta manuale nel periodo tra il 10 e 25 Novembre e portate al frantoio entro 24 ore dalla raccolta.

Metodo di estrazione a freddo.

Caratteristiche organolettiche

Colore : limpido con tonalità verdognolo. Dorato con il tempo
Profumo : intenso e fruttato
Sapore : gustoso, fine, piccante, leggermente amarognolo

Durata

Si consiglia di tenere in luogo fresco e buio, consumarlo nell'arco di tre anni dalla raccolta

Abbinamenti

Condire cibi crudi e cotti senza distinzione. Arricchisce il sapore di qualsiasi piatto

Tipi di confezione

Bottiglia da 50 cl



"TENUTA CANALE" - Azienda Agricola AIELLO s.r.l.

Castellina in Chianti (Siena) Italy

Tel. 0577 743090 - Fax 0577 743135

www.tenutacanaleariello.com - info@tenutacanaleariello.com