



CAPANNA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SCHEDA TECNICA



VARIETÀ: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino ed alcune piante pluricentuarie di Olivastra Seggianese.

RACCOLTA: Tra Ottobre e Novembre, esclusivamente a mano.

METODO DI ESTRAZIONE: A freddo in impianto continuo entro le 24 ore dalla raccolta.

CONSERVAZIONE: In vasche in acciaio inox al riparo da luce e calore.

IMBOTTIGLIAMENTO: Dopo filtrazione per caduta su filtro a cotone.

NOTE:

Colore: verde concentrato.

Profumo: fruttato intenso che suggerisce l'oliva, il carciofo e la mandorla.

Sapore: fruttato, moderatamente piccante con richiami di mela renetta ed una leggera punta di amaro; con la maturazione naturale si "ammorbidisce" e si arrotonda.

Abbinamenti gastronomici: a crudo sulla bruschetta, l'insalata verde, le zuppe di verdura. E' ottimo anche per la cottura e la frittura dei cibi, in quanto resiste al calore meglio di qualsiasi altro olio e subisce minori alterazioni.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 0,500 - 0,750 - 3,000 - 5,000 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com