LE FILIGARE

OLIO EVO
DOP CHIANTI CLASSICO

PRODUZIONE

Con mpegno e un rigore
tecnico inderogabili
che ne costruiscono l'unicità.
Caratterizzato da un buon sapore fruttato
sentori di carciofo crudo ed erba fresca e
gradevolmente piccante in gola, il nostro
olio extra vergine di oliva dop chianti
classico è frutto ed espressione del
territorio cui viene prodotto,
il chianti, nel cuore toscana.

METODO DI PRODUZIONE:

Olio extra vergine di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle varietà di
olive frantoio, leccino e moraiolo
che crescono nel chianti classico e
unicamente mediante procedimenti
meccanici. Per mantenere le qualità
organolettiche le olive vengono
lavorate subito dopo la raccolta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
DELLA VITE

Profumi e sapori che sono strettamente
legati alle cultivar utilizzate e
all'ambiente di coltivazione delle
olive che il consumatore ritrova
in questo olio "prezioso", la cui
qualità è garantita dalla dop.
Color smeraldo vivace con note
dorate, naso molto intenso di
carciofo e foglia di pomodoro.
In bocca è morbido e caldo dal
leggero sapore piccante.

OLIO DOP :

Bottiglia da 500 ml

OLIO EVO:

Bottiglia da 500 ml
Bottiglia da 1 litro
Lattina 100 ml
Lattina 250 ml
Lattina 500 ml
Lattina 1 litri
Lattina 3 litri
Lattina 5 litri

LE FILIGARE
DEL CONTE S.R.L. SOCIETA'AGRICOLA
Via Sicelle 35, 50021 San Donato in Poggio
Barberino/Tavarnelle (FI) REA FI-300213 -