



Olio Extra Vergine D.O.P. Chianti Classico Querciavalle Monocultivar Correggiolo

Il territorio del Chianti è famoso anche per la produzione dell'olio extra vergine di oliva, grazie alla natura del terreno, alla esposizione ed al clima favorevole. Insieme alle viti, gli ulivi, sistemati anch'essi in ordinati filari, regalano al visitatore un entusiasmante paesaggio, tipico della Toscana. Gli oliveti della famiglia Losi sono situati in una zona particolarmente vocata alla olivicoltura di pregio del Chianti Classico. La qualità, naturalmente, è anche frutto di sapienti accorgimenti che i Losi hanno da sempre avuto nel produrre il loro olio di famiglia, con metodi assolutamente tradizionali. E' un prodotto naturale ottenuto dalle semplice spremitura delle olive. Possiede grandi doti di fragranza ed è altamente digeribile. Il suo sapore è straordinario, gradito al palato, apprezzato al gusto. Il suo colore denota la perfetta qualità del prodotto.



Varietà: 100% Correggiolo

Oliveti: oliveti autoctoni di famiglia ultra centenari , ad una altitudine di 300/350 mt sul livello del mare, esposti a sud-sud-ovest , in terreni calcarei con presenza di sasso Galestro e Alberese. L'allevamento è tenuto a sistema "vaso".

Ciclo di Raccolta: A fine ottobre, le olive vengono rigorosamente raccolte da mani esperte direttamente sulla pianta e deposti in piccoli cesti per poi essere trasferite in cassette da 20Kg per essere trasportate al frantoio, dove sono lavorate entro 48 ore dalla raccolta, evitando l'ossidazione e preservando le proprietà organolettiche e le peculiarità gusto-olfattive.

Lavorazione: La lavorazione delle olive avviene con una frangitura del tipo tradizionale ad una temperatura costantemente mantenuta tra i 23-25° per esaltare le caratteristiche aromatiche dell'olio. L'estrazione continua consente di conservare al meglio il contenuto dei polifenoli, vitamine e sostanze aromatiche.

Conservazione: La decantazione naturale e la conseguente conservazione avviene in moderni serbatoi in acciaio inox. L'Olio Extra Vergine di Oliva Chianti Classico Querciavalle è proposto in bottiglie da 0,500 lt, 0,250 lt, 0,100.

Colore: opalescente, tendente al verde ma brillante

Profumo: di intensa fragranza e persistente fruttato che ricorda l'oliva appena franta e sentori erbacei e che ricordano il cardo.

Sapore: deciso e armonico, presenta un'ottima struttura ed equilibrio, con una nota finale piccante che tende a sparire dopo i primi mesi.

Impiego consigliato: ideale per condire verdure, pesci e carni, ma anche per la preparazione di salse, sughi e sott'olio. Si esalta sul del caprino fresco.

Famiglia Losi