



ROCCA DI MONTEGROSSI

Olio Extra Vergine di Oliva
D.O.P. del Chianti Classico

Varietà di olive

90% Correggiolo e 10% Moraiolo

Raccolta

manuale e con scuotitori

Periodo di raccolta

Dalla fine di Ottobre fino alla seconda decade di Novembre

Frangitura

Le olive vengono frante entro le 24-48 ore dalla raccolta

Frantoio

Frangitura in acciaio inox in linea continua a tre fasi sotto azoto con estrazioni per centrifuga

Filtraggio

L'olio viene da noi filtrato immediatamente per caduta, quindi per gravità. Non utilizziamo pompe per non stressare l'olio e per far mantenere più a lungo al prodotto le sue caratteristiche e qualità.

Produzione media annuale

circa 4000 bottiglie da 0,500 lt.

Prodotto quasi esclusivamente con olive della varietà Correggiolo la cui raccolta, manuale in più fasi, avviene prima della completa maturazione nel mese di Ottobre ed entro la seconda decade di Novembre. Ciò comporta di avere delle rese molto basse ma in cambio si ottiene un'eccellente qualità di olio con acidità inferiore al 0,2% e con un numero di perossidi molto ridotto.

Le olive una volta raccolte, vengono portate al frantoio al massimo dopo 1/3 giorni e qui lavorate a freddo con il moderno sistema di frangitura a dischi.

Tale metodo permette di avere un olio molto fresco e fragrante, con grandi pregi olfattivi e gustativi: al naso ha profumi di media intensità, vegetali, con netti rimandi al carciofo e leggeri sentori dolci di mela.

Asciutto e non "grasso", al palato è avvolgente e vellutato, equilibrato e con buona fluidità, con amaro e piccante nella media e in armonia. In chiusura una punta piccante.

Abbinamento

Insalate di mare, verdure crude o grigliate, pappardelle al sugo di lepre o comunque di carne, carni bianche o rosse alla griglia, pesci al cartoccio.

CERTIFICATO BIOLOGICO



Rocca di Montegrossi

Località Monti in Chianti - San Marcellino - 53013 Gaiole in Chianti, Siena, Italia - tel. 0577 747977 - fax 0577 747836 - www.roccadimontegrossi.it