

# I Tattoli

## I TATTOLI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Chianti Classico DOP



*Migliore DOP d'Italia  
Gambero Rosso 2022*



**Zona di produzione:** Chianti Classico, San Casciano Val di Pesa (Firenze)

**Natura del terreno:** di origine pliocenico di media fertilità molto permeabile

**Cultivar:** Leccio del Corno, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

**Periodo di raccolta:** primi giorni di maturazione tra metà ottobre e novembre

**Metodo di raccolta:** rigorosamente a mano e consegna delle olive entro le 4 ore dalla raccolta

**Metodo di lavorazione:** in assenza di ossigeno per preservare dall'ossidazione

**Estrazione:** nel decanter centrifugo a 23° senza aggiunta di acqua calda

**Conservazione:** in serbatoi in acciaio inox sotto gas inerte a temperatura tra i 12° e 17°

**Risultato:** olio di qualità superiore per polifenoli (ca 830mg/kg) e proprietà organolettiche

**Categoria:** equilibrato

**Fruttato:** intenso con profumi di carciofo ed erba sfalciata

**Sapore:** carciofo, mandorla, con retrogusto di cardo, rucola, pinolo e mela verde

**Consigli di utilizzo:** sempre a crudo su zuppe, pasta, carni cotte e crude, insalate, crostoni e pizze

**Frantoio:** Frantoio Torre Bianca, San Casciano Val di Pesa (Firenze)