



Denominazione del prodotto:

I Tattoli
Chianti Classico D.O.P.



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

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

Cultivar: *Leccio del Corno, Moraiolo, Frantoio, 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: *nel frantoio le olive vengono frante e lavorate a seconda della tipologia e maturazione e, per preservare la pasta dall'ossidazione a contatto con l'aria, si passa velocemente in gramola sottovuoto.*

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

Risultato: *olio di qualità superiore per polifenoli (609 mg/kg) e proprietà organolettiche.*

Frantoio: *Fattoria I Tattoli- San Casciano Val di Pesa (Firenze).*

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

Categoria: *Equilibrato.*

Profumo: *Carciofo ed erba sfalciata.*

Sapore: *Carciofo, mandorla e retrogusto di cardo e rucola.*

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

I Tattoli - Via Volterrana 209 - 50026 San Casciano Val di Pesa (Firenze)
+39 338 8830350 itattoli@tiscali.it www.itattoli.com



Product name:

I Tattoli

Chianti Classico D.O.P.



Production area: *San Casciano Val di Pesa (Florence).*

Soil nature: *Pliocene origin of medium fertility, very permeable.*

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

Harvest period: *First days of ripening between mid-October and November.*

Harvesting method: *Strictly by hand and delivery of the olives within 4 hours of collection.*

Processing method: *in the oil mill the olives are pressed and processed according to the type and maturation and, to preserve the paste from oxidation in contact with the air, it is quickly put in a vacuum kneader.*

Extraction: *in a centrifugal decanter at 23 degrees (celsius), without adding hot water.*

Result: *superior quality oil for polyphenols (609 mg/kg) and organoleptic properties.*

Frantoio: *Fattoria I Tattoli - San Casciano Val di Pesa (Florence).*

Storage: *in stainless steel tanks under inert gas at temperatures between 12 and 17 degrees (celsius).*

Category: *Balanced.*

Nose: *Artichoke and cut grass*

Taste: *Artichoke, almond and thistle and rocket aftertaste.*

Directions for use: *always raw on soups and pasta, on cooked and raw meat, salad, on croutons and pizzas.*

I Tattoli - Via Volterrana 209 - 50026 San Casciano Val di Pesa (Firenze)
+39 338 8830350 itattoli@tiscali.it www.itattoli.com