

Olio extra vergine d'oliva del Chianti Classico



L'olio: da tre generazioni coltiviamo i nostri olivi e produciamo olio extra-vergine. Negli oliveti di Ceppetò raccogliamo a mano le olive delle varietà Moraiolo, Frantoio e Leccino e le frangiamo entro ventiquattro ore, a temperatura controllata e in assenza d'aria. Otteniamo così il nostro Olio Extra-Vergine del Chianti Classico D.o.p., dal colore giallo dorato intenso con brillanti toni verdi, dagli intensi profumi, dal corpo importante. Un olio di grande equilibrio, caratterizzato dalla spiccata sapidità e dai gradevoli toni amaro-piccanti caratteristici della zona da cui proviene: la terra di Gaiole in Chianti, dove coltiviamo ancora oggi gli antichi oliveti piantati su terrazzamenti murati "a secco", senza apporti chimici, in condizioni limite che consentono alla pianta di dare il meglio di sé.

L'oliveto: cinque ettari e mezzo di terreno di medio impasto tendente all'argilloso, con forte presenza di scheletro, ottimamente esposti, ad una altitudine media di 400 m.s.l.m., assicurano le migliori condizioni produttive che, unite a scelte agronomiche adeguate (conduzione del terreno con lavorazioni minime, raccolta precocissima, nessun apporto chimico) garantiscono una qualità elevatissima. Le 1.317 piante presenti a Ceppetò (Moraiolo 59%, Frantoio 17%, Leccino 16%, numerose altre varietà toscane 9%), sono allevate a vaso policonico.

La raccolta: molto precoce (ultima decade di Ottobre) e manuale.

L'estrazione: a freddo, a ciclo continuo.

Produzione: tremila/seimila bottiglie da 0,5 litri a seconda dell'annata.

Acidità: non superiore a 0,2.