



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

## CASTELLO FONTERUTOLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2024

Questo straordinario Cru di Olio Extra Vergine di Oliva rappresenta la quintessenza del "terroir" di Fonterutoli. La vocazione e la cura dell'oliveto, unite alla raccolta rigorosamente manuale e alla frangitura entro 2 ore nell'esclusivo frantoio di proprietà, gli conferiscono una personalità unica.

<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico DOP
<b>Azienda:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
<b>Varietà:</b>	50% Moraiolo, 40% Frantoio, 10% Maurino
<b>Altitudine:</b>	400 - 600 m.s.l.m.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Vaso
<b>Raccolta:</b>	Brucatura a mano dall'ultima settimana di Ottobre alla seconda settimana di Novembre
<b>Frangitura:</b>	Effettuata entro 2 ore dalla raccolta nel frantoio di proprietà a coltelli in continuo e sottovuoto
<b>Estrazione:</b>	Tramite decanter centrifugo a 23° C
<b>Stoccaggio:</b>	In fusti inox a temperatura 15 - 18° C e atmosfera sotto gas inerte
<b>Acidità:</b>	0,17%
<b>Polifenoli:</b>	535 mg/Kg
<b>Perossidi:</b>	8,5 meqO2/Kg
<b>Conservazione:</b>	Mantenere al riparo dalla luce a temperatura 12 - 20° C e umidità 70 - 80% Entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Consumo consigliato:</b>	Bottiglia di vetro scuro serigrafata e astucciata
<b>Confezione:</b>	250 ml
<b>Formati:</b>	1.200 bottiglie
<b>Produzione:</b>	Ricco, sentori di carciofo e cardo, mediamente piccante e molto persistente
<b>Profilo:</b>	

