



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

## FONTERUTOLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2024

Dalle cultivar Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino, lavorate sottovuoto nell'innovativo frantoio di proprietà, si ottiene un olio dalle straordinarie qualità organolettiche e nutrizionali.

<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>	60% Frantoio, 20% Leccino, 15% Moraiolo, 5% Pendolino
<b>Altitudine:</b>	400 - 600 m.s.l.m.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Vaso
<b>Raccolta:</b>	Brucatura a mano dal 24 Ottobre alla fine di novembre
<b>Frangitura:</b>	Effettuata entro 4 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>	605 mg/Kg
<b>Perossidi:</b>	6 meqO2/Kg
<b>Conservazione:</b>	Mantenere al riparo dalla luce a temperatura 12 - 20° C e umidità 70 - 80%
<b>Consumo consigliato:</b>	Entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Confezione:</b>	Bottiglia di vetro scuro con tappo a vite anti rabbocco
<b>Formati:</b>	500 ml
<b>Produzione:</b>	50 HI
<b>Profilo:</b>	Intenso, sapori di carciofo, elegante e lievemente piccante

