



ANTICA FATTORIA
DI
CASEROTTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO DOP
CHIANTI CLASSICO
AMADORE

CULTIVAR: MORAILO (80%),
FRANTOIO E ALTRE CULTIVAR (20%)

ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA	LIMPIDO
COLORE	VERDE SMERALDO

ESAME OLFATTIVO

INTENSITÀ	INTENSO
QUALITÀ	OTTIMA
DESCRIZIONE	FRUTTATO FRESCO, ERBACEO, VEGETALE
SENSAZIONI OLFATTIVE	OLIVA, MELA, CARCIOFO, POMODORO, ERBA TAGLIATA

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

PERSISTENZA	<input type="text"/>
INTENSITÀ	<input type="text"/>
STRUTTURA	<input type="text"/>
ASTRINGENTE	<input type="text"/>
AMARO	<input type="text"/>
PICCANTE	<input type="text"/>
FLUIDITÀ	<input type="text"/>

NOTA DESCRITTIVA

Perfettamente limpido con colore verde smeraldo. Nel profumo, di ottima intensità e qualità, spiccano carciofo e pomodoro oltre a ricordi di erba tagliata fresca, oliva e mela verde. Ha media struttura con ottima intensità fruttata e discreta percezione di amaro con una punta di piccante prevalente (in questa fase giovanile). È persistente con corrispondenza aromatica rispetto al profumo.

Per pinzimonio, legumi, verdure alla griglia, zuppe saporite, carni bianche.

www.anticafattoriadicaserotta.it

ANTICA FATTORIA DI CASEROTTA

Via Castelbonsi, 2A

50026 San Casciano in Val di Pesa (FIRENZE)

Telefono: + 39 055 829 0349

Email: info@agriturismocantagallo.it

