

Chianti Classico DOP

Raccolto 2008

TIPOLOGIA	Olio Extra Vergine d'Oliva Chianti Classico Dop
AREA PRODUZIONE	Oliveti nella tenuta dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	350/400 m. (<i>slm</i>)
FORMA ALLEVAMENTO	Vaso cespugliato
POTATURA	Ogni due anni
PIANTE DI OLIVO	16.000 di cui 5.400 in oliveto specializzato
VARIETÀ	Frantoio 75% Moraiolo 15% Leccino 10%
PERIODO DI RACCOLTA	Dal 4 al 12 novembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale, mediante pettinatura delle fronde con i tradizionali "rastrelli"
FRANGITURA	In giornata, con procedimento meccanico a martelli
ESTRAZIONE	Centrifuga a bassa temperatura (27° C)
FILTRATURA	A cotone
CONSERVAZIONE	In contenitori di acciaio inox da 10 HI
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	10.000 (da lt. 0,500)
ACIDITÀ	0,12 g/l
PEROSSIDI	3,7

