



SAN FELICE
AGRICOLA

SAN FELICE CHIANTI CLASSICO DOP OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Istituito nel 2000, la nuova Dop Chianti Classico è un punto centrale sulla strada della valorizzazione di questo prodotto. Le 16.000 piante di olivo esistenti a San Felice, in prevalenza *frantoio* con limitate quantità di *moraiolo* e *leccino*, hanno una resa molto bassa (si ottiene mediamente 1 litro di olio a pianta). Le olive sono raccolte manualmente e la loro lavorazione avviene interamente nel frantoio aziendale a ciclo continuo. Questo Olio esprime pienamente il carattere chiantigiano. Di colore verde brillante, elegante, fine, con profumi erbacei ed un gusto moderatamente amarognolo e piccante.



A crudo su carni alla griglia, ribollita e zuppe toscane, pane tostato (*bruschetta*).