



# Il Grigio

Olio Extra Vergine di Oliva  
Chianti Classico Dop 2021

## Note di Degustazione e Abbinamenti

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).

## Area Produzione

Oliveti di San Felice  
(Castelnuovo Berardenga –  
Siena) a 350/400 m. (slm)

## Piante d'Olivo

16.000 di cui 5.400 in  
oliveto specializzato

## Varietà

Frantoio 70%  
Moraiolo 10%  
Leccino 20%

## Raccolta, Frangitura, Estrazione

La raccolta ha luogo a fine ottobre ed è eseguita manualmente, mediante pettinatura delle fronde con i tradizionali «rastrelli»; il processo di frangitura avviene entro la giornata della raccolta attraverso un procedimento meccanico a martelli; segue l'estrazione per mezzo di centrifuga di lavorazione delle paste a bassa temperatura.



SAN FELICE

## Conservazione

In contenitori di acciaio inox  
da 10 HI

## Acidità

0,14%

## Perossidi

7 meqO<sub>2</sub>/Kg

## Formato

