

CASSIANO – DOP CHIANTI CLASSICO



PRODUZIONE ANNUA

10.000 LT

VARIETA'

60% Frantoio-20% Moraiolo- 20% Leccino

FORMA ALLEVAMENTO

Monocono- vaso cespugliato

METODO RACCOLTA

Brucatura manuale

PERIODO DI RACCOLTA

Prima decade di novembre

ESTRAZIONE

Ciclo continuo a temperatura inferiore a 21°-estratto a freddo

FRANGITURA

Entro le 4 ore dalla raccolta

FILTRAZIONE

A cartoni

CONSERVAZIONE

In contenitori acciaio inox in presenza di argon a temperatura controllata

GUSTO

Verde intenso con sfumature di giallo intenso, note erbacee e vegetali, leggere ma persistenti di pomodoro maturo, carciofo con un finale di mandorla e mela, un olio armonico tra amaro e piccante leggero ma ben equilibrato, elegante e piacevole , morbido e delicato

ABBINAMENTI

Ideale su pesce (al forno e bollito) insalate di mare, formaggi, crostone di cavolo nero, tagliata, bistecca alla fiorentina, da usare anche nella preparazione di dolci

FORMATI : bottiglie 100ml-250ml-500ml

Lattine 3000ml-5000ml