

CASSIANO – IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE



PRODUZIONE ANNUA

15.000 LT

VARIETA'

40% Frantoio-30% Moraiolo- 30% Leccino

FORMA ALLEVAMENTO

Monocono- vaso cespugliato

METODO RACCOLTA

Brucatura manuale meccanica

PERIODO DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre

ESTRAZIONE

Ciclo continuo a temperatura inferiore a 25°-estratto a freddo

FRANGITURA

Entro le 6 ore dalla raccolta

FILTRAZIONE

A cartoni

CONSERVAZIONE

In contenitori acciaio inox in presenza di argon a temperatura controllata

GUSTO

Colore verde smeraldo intense, con note fresche erbacee predominanti di erba appena tagliata, mela verde, foglia di carciofo, cardo e con un finale di pepe nero; un amaro e piccante intensi e persistenti

ABBINAMENTI

Ideale su carne alla brace, carpaccio di carne, verdure crude e alla griglia, zuppe e minestre, fettunta, ribollita, formaggi freschi come burrata, mozzarella

FORMATI : bottiglie 100ml-500ml

Lattine 3000ml-5000ml