

CANTAGALLO



250 ml



500ml

Nome dell'olio: Laudemio Cantagallo

Zona di produzione: Capraia e Limite.

Clima: Mediterraneo.

Terreno: Galestroso.

Altitudine: 250 / 350 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Forma Mista

Varietà: 50% Frantoio, 45% Moraiolo, 5% Leccino

Età media delle piante: 55 anni

Metodo di Frangitura: a 2 fasi ciclo continuo

Stoccaggio: In acciaio a temperatura controllata con gas inerte.

Filtrazione: A cartoni

Colore: Verde con note giallo-dorate

Profumo: Elegante e fruttato intenso con note erbacee e pungente con sentori di carciofo e cardo.

Sapore: equilibrato e armonico con con nota di carciofo e cardo in evidenza. Decisa ed equilibrata venatura amara e piccante, ricca di persistenti note aromatiche, fine ed elegante .

Acidità: <0,25%

Abbinamenti: Eccellente abbinamento per bruschette tipiche toscane, zuppe di fagioli e lenticchie, pesce marinato, accompagna grigliate sia di carne bianca che rossa, selvaggina ma anche per insalate e pinzimoni.

Conservazione: L'olio va conservato in luoghi freschi e asciutti, lontano da fonti di calore e in ambienti con escursioni termiche non eccessive (temperatura tra i 14 e i 20 °C)

Formati Bottiglie: 250ml e 500ml

Tenuta Cantagallo e Le Farnete di Dario Pierazzuoli & C. s.a.s.

Via Valicarda 35 – 50050 Capraia e Limite (FI) www.cantagallolefarnete.it info@tenutacantagallo.it