

# CANTAGALLO



250 ml

*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](http://www.cantagallolefarnete.it) [info@tenutacantagallo.it](mailto:info@tenutacantagallo.it)