



Denominazione <i>Appellation</i>	Chianti Classico DOP Extra Virgin Olive Oil -Organic
--	--

Varietà <i>Variety</i>	Coreggiolo 100% Coreggiolo 100%
----------------------------------	------------------------------------

Oliveto <i>Olive groves</i>	Selezione dei migliori oliveti aziendali Selection of the best olive groves within the property
---------------------------------------	---

Densità <i>Density</i>	400 piante per ettaro 400 plants per hectar
----------------------------------	--

Forma di allevamento <i>Training system</i>	Vaso policonico Polyconic vase form
---	--

Raccolta e frangitura	Le olive vengono raccolte a mano e frante con cura lo stesso giorno per conservarne la freschezza
------------------------------	---

<i>Picking and pressing</i>	The olives are picked by hand and carefully pressed the same day in order to keep the fragranacy
-----------------------------	--

Produzione media in bottiglie	1.000 da 500 ml 2.000 da 250 ml
<i>Average production</i> <i>in bottles</i>	1.000/ 500 ml 2.000/250 ml