



FONTODI

Olio Extra Vergine di Oliva Chianti Classico DOP

Denominazione	Chianti Classico DOP
Appellation	<i>Extra Virgin Olive Oil - Organic -</i>
Varietà	Correggiolo 80% + Moraiolo 20%
Variety	<i>Correggiolo 80% and Moraiolo 20%</i>
Oliveto	Vari oliveti aziendali
Olive groves	<i>Various olive groves within the property</i>
Densità	400 piante per ettaro
Density	<i>400 plants per hectar</i>
Forma di allevamento	Vaso policonico
Training system	<i>polyconic vase form</i>
Raccolta e frangitura	Le olive vengono raccolte a mano e frante con cura lo stesso giorno per conservarne la freschezza.
Picking and pressing	<i>The olives are picked by hand and carefully pressed the same day in order to keep the fragrancly</i>
Produzione media	
in bottiglie	10.000 da 500 ml
Average production	
in bottles:	<i>10.000 / 500 ml</i>

