

*Olio extra vergine di oliva
DOP Chianti Classico*



FONTODI

Denominazione <i>Appellation</i>	Chianti Classico DOP Extra Virgin Olive Oil -Organic-
Varietà <i>Variety</i>	Coreggiolo 70%, Moraiolo 20%, Altri 10% Coreggiolo 70%, Moraiolo 20%, Others 10%
Oliveto <i>Olive groves</i>	Vari oliveti aziendali Various 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 <i>Picking and pressing</i>	Le olive vengono raccolte a mano e frante con cura lo stesso giorno per conservarne la freschezza The olives are picked by hand and carefully pressed the same day in order to keep the fragranacy
Produzione media in bottiglie <i>Average production in bottles</i>	10.000 da 500 ml 10.000/ 500 ml