



CASTELLO di POPPIANO

*Chianti Colli Fiorentini*

## Laudemio Podere La Costa

500 ml.

Fiore all'occhiello del Castello di Poppiano è il Laudemio, una selezione ottenuta, per raccolta precoce, dalle olive delle migliori olivete della fattoria, quelle del Podere La Costa, con una tecnica produttiva meticolosa, sia in campo che in frantoio. La sua super-qualità è garantita dal severo "panel test" del Consorzio.

**Varietà di olive** Frantoio 100%.

**Raccolta** a mano in cassette, nella prima metà di Novembre per ottenere la massima intensità di 'fruttato'.

Obtained from all the olive Groves of Castello di Poppiano, with olives harvested in November and December. It is the typical high quality olive oil of the hills surrounding Florence.

**Olive varieties** Frantoio 100%.

**Harvest** by hand in November – December.

**Processing** within 24 hours from olive picking, short processing time and cool pressing.



CONTE  
GUICCIARDINI  
*Viticoltori dal 1999*