



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Olio Extra Vergine di Oliva

500 ml. - 750 ml.

L'Olio Extravergine del Castello di Poppiano è ottenuto da tutte le olivete dell'azienda con olive raccolte fra Novembre e Dicembre. È un tipico olio di qualità delle colline di Firenze.

Varietà di olive Frantoio 80%, Moraiolo 15%, Leccino e Pendolino 5%.

Raccolta a mano in cassette, fra Novembre e Dicembre.

Frangitura lavorazione immediata dopo la raccolta (entro 24 ore), tempi di frangitura brevi, e gramolazione rigorosamente a freddo.

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 80%, Moraiolo 15% Leccino and Pendolino 5%.

Harvest by hand in November – December.

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



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1099