



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 olive dell'azienda con olive raccolte fra Novembre e Dicembre. È un tipico olio di qualità delle colline di Firenze.

Varietà di olive: Frantoio e Moraiolo

Raccolta: tra Novembre e Dicembre.

Frangitura: lavorazione immediata dopo la raccolta (entro 24 ore) e gramolazione rigorosamente a freddo.

Abbinamenti: condimento ideale per verdure, primi piatti a base di pasta, carni grigliate.

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 and Moraiolo

Harvest: between November and December

Pressing: immediate processing after harvest (within 24 hours), and strictly cold kneading.

Pairings: ideal dressing for vegetables, pasta-based first courses, grilled meats



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1959