



Borgo Scopeto

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

CHIANTI CLASSICO DOP

Nel Chianti Classico viene prodotto fin dal 1300 un ottimo olio extra vergine di oliva al quale nel 2000 è stata riconosciuta dalla Comunità Europea la Denominazione di Origine Protetta. Le olive, provenienti dagli olivi opportunamente selezionati tra le 6.000 piante di Borgo Scopeto, vengono raccolte esclusivamente a mano e portate al frantoio, dove vengono frante immediatamente con il sistema continuo e a temperatura controllata di 24-26 °C.

VARIETA' OLIVE:

MORAILO: presenta un gusto pieno, armonico di fruttato medio-intenso, con una buona componente di piccante e di amaro, forte, saporito ed elegante allo stesso tempo, il Moraiolo è una pianta difficilissima da allevare e coltivare. L'olio prodotto dal Moraiolo è forse uno dei migliori al mondo, almeno quello prodotto in Centro Italia, visto che esperimenti di trapianto in altre aree nazionali ed estere non hanno ottenuto gli stessi risultati qualitativi.

FRANTOIO: è invece una pianta facile, entra rapidamente in produzione (3-4 anni) le olive sono di buona dimensione; è robusto ed adattabile a diversi climi, produce un ottimo olio dal sapore fruttato-leggero, dolce ed elegante. Miscelato con l'olio di Moraiolo dona maggiore eleganza a quest'ultimo rendendolo meno duro, meno piccante e più adattabile.

LECCINO: è una pianta bellissima da vedere con rami cadenti come un salice piangente, è resistentissimo al freddo quindi basse temperature non vanno ad influire sulla produzione. Quindi il Moraiolo dona il corpo e la forza, nonché la longevità;

il Frantoio l'eleganza, la leggerezza ed i profumi;

il Leccino la costanza produttiva.

METODO DI RACCOLTA: a mano.

METODO DI ESTRAZIONE: a bassa temperatura, senza l'aggiunta di acqua e filtrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITA' LIBERA: max. 0,50%.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1998.

COLORE: verde intenso, riflessi luminosi, limpido e brillante.

PROFUMO: fragrante di oliva matura.

SAPORE: sapido e leggermente piccante, con note aromatiche di frutta secca e retrogusto tendente all'amaro.

SUGGERIMENTI: adatto per palati raffinati, per l'uso a crudo, di grande valore dietetico e molto digeribile.



Borgo Scopeto

53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)

Tel. +39 0577.322729 Fax +39 0577.322564

info@borgoscopeto.com - www.borgoscopeto.com