

CASTELLARE

DI CASTELLINA

L'OLIONOVO

A differenza del vino che con il tempo in genere migliora, l'olio d'oliva extravergine dà il meglio di sé appena franto. Per questo, per sottolineare questa caratteristica, Castellare ha brevettato il nome L'Olionovo, l'espressione autentica con cui i contadini definiscono l'olio appena esce dal frantoio. Verde intenso, piccante quanto basta a renderlo vivo e gradevole al palato



Da olive: Frantoio ,Pendolino, Ascolane, Moraiolo

Frangitura: rigorosamente a freddo, con macinatura in pietra e filtrazione con cotone.

Bottiglie: 6 mila, nei formati da 1 litro , 0,750, 0,500, 0,250, quest'ultima da portare direttamente in tavola con il suo versatore di sicurezza. Il formato da 0,750 è con astuccio di raffinato cartone verde oliva

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

www.castellare.it
info@castellare.it

