



L'OLIONOVO DI CASTELLARE

Dai circa 3 mila alberi di ulivo, che occupano 12 ettari della tenuta di Castellare, a Castellina in Chianti, si ottiene un olio extravergine di oliva secondo tradizione, franto rigorosamente a freddo con macinatura in pietra e filtrazione con cotone. Castellare di Castellina ha brevettato il nome L'Olionovo che richiama l'espressione con cui i contadini toscani definiscono l'olio quando esce dal frantoio con il suo colore verde intenso e un ricco bouquet di profumi. Sull'etichetta delle bottiglie appare l'iconico uccellino di Castellare, simbolo dell'impegno dell'azienda chiantigiana nel praticare un'agricoltura sostenibile.

Note degustative: colore verde smeraldo brillante. Profumo fruttato medio intenso, con i tipici sentori di carciofo dell'olio toscano e note piacevolmente piccanti e lievemente amare

Abbinamenti: antipasto di fagioli, verdura fresca e carpaccio di pesce, consigliato anche a crudo su carne rossa.

Da olive: Frantoio, Pendolino, Ascolane, Moraiolo e Leccino

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

Formati disponibili: 0,25 l - 0,50 l - 0,75 l - 1 l

