



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

FONTERUTOLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2025

Dalle cultivar Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino, lavorate sottovuoto nell'innovativo frantoio di proprietà, si ottiene un olio dalle straordinarie qualità organolettiche e nutrizionali.

Denominazione:	Chianti Classico DOP
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Varietà:	60% Frantoio, 20% Leccino, 15% Moraiolo, 5% Pendolino
Altitudine:	400 - 600 m.s.l.m.
Sistema di allevamento:	Vaso
Raccolta:	Brucatura a mano dal 27 Ottobre al 21 Novembre
Frangitura:	Effettuata entro 4 ore dalla raccolta nel frantoio di proprietà a coltelli in continuo e sottovuoto
Estrazione:	Tramite decanter centrifugo a 23°C
Stoccaggio:	In fusti inox a temperatura 15 - 18° C e atmosfera sotto gas inerte
Acidità:	0,18%
Polifenoli:	572 mg/Kg
Perossidi:	4 meqO2/Kg
Conservazione:	Mantenere al riparo dalla luce a temperatura 12 - 20° C e umidità 70 - 80%
Consumo consigliato:	Entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento
Confezione:	Bottiglia di vetro scuro con tappo a vite anti rabbocco
Formati:	500 ml
Produzione:	10.600 bottiglie
Profilo:	Intenso, sapori di carciofo, elegante e lievemente piccante

