

# ROCCA DI MONTEGROSSI



Olio Extra Vergine di Oliva  
D.O.P. del Chianti Classico

## Varietà di olive

70% Correggiolo e 30% Moraiolo

## Raccolta

Manuale e con scuotitori

## Periodo di raccolta

Da metà Ottobre fino alla seconda decade di Novembre

## Frangitura

Le olive vengono frante il giorno stesso dalla raccolta

## Frantoio

Frangitura in acciaio inox in linea continua a tre fasi sotto azoto con estrazioni per centrifuga

## Filtraggio

L'olio viene da noi filtrato immediatamente per caduta, quindi per gravità. Non utilizziamo pompe per non stressare l'olio e per far mantenere più a lungo al prodotto le sue caratteristiche e qualità.

## Produzione media annuale

Circa 4000 bottiglie da 0,500 lt.

Prodotto con olive della varietà Correggiolo e Moraiolo, la cui raccolta manuale avviene prima della completa maturazione nell'ultima decade di Ottobre.

Ciò comporta di avere delle rese molto basse, ma in cambio si ottiene un'eccellente qualità di olio con acidità inferiore al 0,2% e con un numero di perossidi molto ridotto, a differenza dei polifenoli, elementi antiossidanti, che sono molti alti.

Le olive vengono portate al frantoio e lavorate a freddo il giorno stesso della raccolta con il moderno sistema di frangitura a dischi sotto azoto (per impedire l'ossidazione).

Il risultato è un olio molto fresco e con grandi pregi fresco e fragrante, con grandi pregi olfattivi e gustativi.

Asciutto e non "grasso", ha un colore verde con profumi intensi e fruttati. Piccante, con note di carciofo, erba tagliata e leggeri sentori dolci di mela.

## Abbinamento

Insalate di mare, verdure crude o grigliate, pappardelle al sugo di lepre o comunque di carne, carni bianche o rosse alla griglia, pesci al cartoccio.

**CERTIFICATO BIOLOGICO**



**Rocca di Montegrossi**

Località San Marcellino Monti in Chianti, snc - 53013 Gaiole in Chianti, Siena, Italia - Tel. 0577 747977 - Cel. 327 7315535 - [www.roccadimontegrossi.it](http://www.roccadimontegrossi.it)