



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



Olio Extravergine di Oliva

D.O.P.

Cultivar: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Correggiolo, una piccola parte di Pendolino e Piangente.

Frangitura: Le olive vengono raccolte a mano e lavorate nel moderno frantoio dell'azienda. La raccolta manuale, il lavaggio e la spremitura entro poche ore, il giorno stesso della raccolta, garantiscono l'alta qualità del prodotto. L'imbottigliamento avviene a mano, in vetro scuro, per garantire che le caratteristiche del prodotto rimangano inalterate nel tempo.

Organolettica: Una produzione limitata di Olio Extravergine di Oliva rispondente alle caratteristiche organolettiche della D.O.P. Chianti Classico. Si distingue per la bassa acidità, il colore verde vivace, il profumo intenso ed il gusto tipicamente fruttato e leggermente piccante.

Utilizzo: Alla base di una buona dieta mediterranea, è ottimo a crudo sulle zuppe, sulle carni alla brace ed in particolare costate alla fiorentina, sulle verdure in genere e come guarnizione nei piatti di alta cucina, usato nelle cotture, al posto del burro, garantisce leggerezza e sapore alle vivande.

Castello di Gabbiano

Via di Gabbiano, 22, 50020 Mercatale Val di Pesa (FI) Italy

Ph. 055.821053 Fax 055.8218082 | E-mail: castellogabbiano@castellogabbiano.it