



*Pagliarese*

**PAGLIARESE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
**DOP Chianti Classico.**

**TIPOLOGIA CULTIVAR**

Pendolino, Moraiolo, Raggiolo, Leccino.

**ZONA DI PRODUZIONE**

In tutti gli oliveti di Pagliarese.

**CEPPI PER ETTARO**

277.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

Vaso, Vaso Cespugliato.

**RACCOLTA**

Manuale.

**FRANGITURA**

A martelli.

**ETÀ DEGLI OLIVETI**

Gli oliveti sono stati piantati in parte negli anni '60 e i più giovani negli anni '80..

**FRANGITURA**

Dopo la raccolta, le olive vengono separate dalle foglie tramite la defogliatrice e lavate in acqua corrente. Successivamente vengono elevate per passare al processo di frangitura a martelli. La pasta ottenuta passa alla gramola, dove, a temperatura controllata pari a 25°C, avviene la gramolatura, in tempi che variano di anno in anno in base alle caratteristiche qualitative delle olive. La pasta viene lavorata all'interno del decanter, nel quale per centrifugazione, avviene la separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione e dalla sansa. Infine, per garantire le caratteristiche qualitative dell'olio nel tempo, si procede a filtrazione.

**ANALISI SENSORIALE**

Colore verde tenue con riflessi dorati. Profumi eleganti di erba tagliata, foglia di carciofo e rucola con un finale di pepe bianco. Al palato è fragrante e pulito, con ritorni vegetali di oliva fresca; piccante armonico e lungo, evidenzia una nota amara ben equilibrata.

