

# CASTELLO DI MODANELLA



## “OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA”

**Varietà di olive :**

- 50% Leccino
- 30% Moraiolo
- 20% Frantoiano

**Area di produzione :** Oliveti a 300mt s.l.m. nel comune di Rapolano Terme (SI)

**Ettari:** 4

**Composizione del suolo:** Sabbie, argille e limo

**Numero di piante:** 1.500

**Conservazione:** Contenitori di acciaio inox da lt. 50.

**Periodo di raccolta:** Raccolta interamente effettuata a mano ( detta brucatura) tra la fine di Novembre e gli inizi di Dicembre.

**Numero di bottiglie:** Circa n°2.000 (lt.0.500)

**Esame organolettivo :** Colore giallo oro con riflessi verdognoli. Il profumo richiama note di banana matura e di vaniglia. Finale di nocciola tostata. Al palato si denota una buona concentrazione e struttura. Emergono aromi dolci di mandorla.

Ne suggeriamo l'utilizzo per insaporire zuppe di legumi oppure piatti a base di frutti di mare. Ottimo anche per preparare biscotti con noci ed uvetta.

