



MONTERAPONI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL CHIANTI CLASSICO D.O.P.

A Monteraponi oltre alla vite c'è l'olivo, altrettanto valida produzione, alla quale vengono dedicate con passione cure e attenzioni. Le piante iscritte all'albo del Chianti Classico sono 1200, tutte ben esposte a Sud-SudOvest, grazie all'altezza 470 mt, e all'esposizione il clima è sempre asciutto e questo fa sì che gli olivi non abbiano bisogno di alcun trattamento antiparassitario.

L'olio ottenuto è di un colore verde intenso, al naso è caratteristico per i sentori di carciofo e mandorla, in bocca si presenta piccante leggermente amarognolo con un retrogusto di erba e peperone, equilibrato e di bassa acidità.

