



ROCCA di CASTAGNOLI  
dal 1730

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Gli olivi di Rocca di Castagnoli sono adagiati su una superficie di ca. 20 ettari. L'altitudine, tra i 450 e i 550 metri s.l.m., permette microclimi freschi ed un terreno particolarmente favorevole.

Le caratteristiche organolettiche sono di rara e finissima eleganza. Di colore oro con toni verdognoli; all'olfatto risulta fragrante e tipico. Il sapore piccante con una lunga coda aromatica che chiude su fondo di nocciola.

**VARIETÀ** 100% Correggiolo

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** Loc. Castagnoli (Gaiole in Chianti), Siena

**LAVORAZIONE** Raccolta a mano per "brucatura"

Spremitura a freddo

Decantazione naturale



TENUTE CALÌ  
*vini e relais*

  
graffetta  
SICILIA

  
ROCCA di CASTAGNOLI  
dal 1730

  
POGGIO  
MAESTRINO