



BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI



ALYA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DOP

RACCOLTA 2025

SITO DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti (SI)
VARIETÀ DI OLIVE	Pendolino, moraiolo, frantoio
COLORE	Verde intenso fino a verde con riflessi dorati.
AROMA	Profumo di oliva pulito con note di fruttato verde.
FRUTTATO	3-8
AMARO	1-8
PICCANTE	2-8
ANALISI SENSORIALE	Nessun difetto (mediana = 0)
ACIDITÀ	≤ 0.5%
PEROSSIDI	≤ 12 meq O ₂ /kg
ACIDO OLEICO	72%
POLIFENOLI	> 150 ppm
ALFA-TOCOFEROLI	> 140 ppm
METODO DI ESTRAZIONE	Estratto a freddo (Chianti Classico DOP standard)

NOTE DEGUSTATIVE

Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP da alberi maturi delle varietà Frantoio, Pendolino e Moraiolo. Coltivazione biologica, bassa acidità, ricco di acido oleico, equilibrato, ideale per l'uso quotidiano.

OLIVE

100% DOP Chianti Classico Olive Groves



RICONOSCIMENTI



+39 338 4120118

+39 0577 1607365

wine@onebelvedere.com

www.belvedere1.it

Cantina: Loc. Casanuova dei Carfini - 53011 Castellina in Chianti (SI) - Italia | Degustazioni: Loc. Belvedere 1 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italia