



BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI



AMAYA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 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 un accenno di piccantezza e note di fruttato verde
FRUTTATO	3-8
AMARO	3-8
PICCANTE	4-8
ANALISI SENSORIALE	Nessun difetto (mediana = 0)
METODO DI ESTRAZIONE	Estratto a freddo

NOTE DEGUSTATIVE

Un olio extravergine di oliva ottenuto da alberi giovani delle varietà Frantoio, Pendolino e Moraiolo. Di prima spremitura, è perfetto sul pane tostato e un compagno versatile in cucina tutto l'anno.

OLIVE

100% olive toscane



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