

# LE CAPANNE

Castiglion Fiorentino (AR) | loc. Santa Lucia, 27 | tel. 0575 656500 |  
www.lecapanne.com

**OLIVETO PROPRIO** SI

**CULTIVAR** Leccino, Frantoio, Moraiolo

**COLTIVAZIONE** Biologica

**RACCOLTA** Manuale

**ESTRAZIONE** Ciclo continuo

**FRANTOIO** NO

**OLIVE DA MENSA** NO

**OSPITALITÀ** SI

**RISTORAZIONE** NO

**AZIENDA.** Le Capanne è un'antica azienda agricola di circa 100 ettari condotta dalla famiglia Giusti con una tradizione familiare che va indietro diverse generazioni. La tenuta possiede 20 ettari di oliveto e circa 5.000 piante in produzione, tutte poste tra i 350 e i 450 metri di altitudine su terreni ricchi di galestro. Gli olivi sono delle tipiche varietà toscane di frantoio, moraiolo e leccino. Tutta l'azienda è certificata biologica.

**PRODOTTO.** Il carattere erbaceo di questo olio è complesso e balsamico e occhieggia qua e là addirittura la foglia di eucalipto. In bocca è molto elegante e fine, spavaldo e risolto nella nota amara e disteso. Il finale sorprende con un sentore di pomodoro verde che sfuma nella incredibile scia di sapore.

**ABBINAMENTI.** Pesce alla brace, carni bianche, pasta all'uovo in brodo di verdure, pasta in bianco.



Igp Toscano  
Bio

2

## LA SOSTA

> **MANGIARE Antica Trattoria La Foce** • CASTIGLION FIORENTINO (AR)  
loc. La Foce, 30 • tel. 0575 658187 • www.anticatrattorialafoce.com • 22 euro

**L' Arcimboldo** • CASTIGLION FIORENTINO (AR) • loc. Brolio  
tel. 0575 652307 • www.arcimboldoristorante.com • 40 euro

> **DORMIRE Villa Schiatti** • CASTIGLION FIORENTINO (AR)  
loc. Montecchio, 131 • tel. 0575 651481 • www.villaschiatti.it

**Relais San Pietro in Polvano** • CASTIGLION FIORENTINO (AR)  
loc. Polvano, 3 • tel. 0575 650100 • www.polvano.com