

## Le Capanne

Pieve di Chio, 106

52043 Castiglion Fiorentino (AR)

Tel. +39 0575 656500 - 0575 659741 - Fax +39 0575 656500

E-mail: info@gabrielemazzeschi.com - Web: www.gabrielemazzeschi.com



86    

 450 m

 **Specializzato**  
Specialized

 **Monocone, vaso cespugliato**  
Monocone, vase bush

 **Brucatura a mano**  
Hand picking

 **No - Ciclo continuo**  
No - Continuous cycle

 **Frantoio (35%), moraiolo (35%), leccino (30%)**

 **Fruttato medio**  
Medium fruity

 **da 15,01 a 18,00 € - 500 ml**  
from € 15.01 to 18.00 - 500 ml

**L**e Capanne è un'antica azienda agricola condotta da più generazioni della stessa famiglia e situata nella valle di Chio, sulle colline di Arezzo. Gli olivi, disposti su terrazzamenti, sono 6mila e ricoprono una superficie di 20 ettari di impianto specializzato. Nella recente campagna il raccolto ha prodotto 400 quintali di olive, pari a una resa di 50 ettolitri di olio. Molto buona la selezione proposta dall'azienda, l'Extravergine Le Capanne Igp Toscano da Agricoltura Biologica che si offre alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con delicati riflessi verdi, limpido. Al naso si apre ampio e avvolgente, caratterizzato da eleganti note vegetali, con netto ricordo di carciofo, lattuga e cicoria selvatica. Al gusto è fine e complesso, ricco di toni di erbe balsamiche, con basilico, menta e rosmarino in evidenza, cui si aggiungono nuance di pomodoro acerbo e mandorla in chiusura. Amaro molto spiccato e piccante deciso e armonico. È un perfetto accompagnamento per antipasti di pomodori, insalate di farro, marinate di orata, patate alla piastra, zuppe di ceci, primi piatti con salmone, molluschi gratinati, seppie in umido, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

**L**e Capanne, an agricultural farm that has been run by several generations of the same family, is situated in the valley of Chio, on the hills of Arezzo. The olive trees, placed on terraces, are 6,000 and cover a surface of 20 hectares of specialized olive grove. In the last harvest 400 quintals of olives were produced, equal to a yield of 50 hectolitres of extra virgin olive oil. The selection proposed by the farm, the really good Extra Virgin Le Capanne Pgi Toscano from Organic Farming, is a beautiful intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is ample and rotund, characterized by elegant vegetal notes, especially artichoke, lettuce and wild chicory. Its taste is fine and complex, rich in notes of aromatic herbs, especially basil, mint and rosemary, together with notes of unripe tomato and an almond finish. Bitterness is powerful and pungency is definite and harmonic. It would be ideal on tomato appetizers, farro salads, marinated gilthead, seared potatoes, chickpea soups, pasta with salmon, mussels au gratin, stewed cuttlefish, baked poultry or lamb, goat cheese.