



LE CAPANNE

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

OLIVETO PROPRIO SI

CULTIVAR Frantoio, Moraiolo

COLTIVAZIONE Biologica

RACCOLTA Manuale

ESTRAZIONE Ciclo continuo

FRANTOIO NO

OLIVE DA MENSA NO

OSPITALITÀ SI

RISTORAZIONE NO

AZIENDA. Una lunga tradizione familiare oggi nelle mani di Pasqualina Giusti e 120 ettari a Castiglion Fiorentino, tra Arezzo e Cortona. La conduzione dell'azienda è tutta in biologico e ai 19 ettari di oliveto si aggiungono quelli vitati e quelli dedicati ai cereali. In particolare segnaliamo un progetto dedicato al Verna, una varietà di grano tenero antica recuperata dall'Istituto di Agronomia dell'Università di Agraria di Firenze. Le piante di olivo, circa 5.000, si trovano nella Valle di Chio su terreni di galestro ad un'altitudine di mt 350-450 s.l.m. e sono esposti a sud-est. Gli olivi sono delle tipiche varietà toscane di Frantoio, Moraiolo, Leccino. L'azienda ha anche una attività agrituristica molto reputata.

PRODOTTO. Orto, rosmarino, salvia. Un mondo. I profumi di questo olio si accavallano senza prevaricarsi, nitidi e complessi. La bocca ha carattere, sapore e una trama salata che la attraversa dall'inizio alla fine. In chiusura arrivano gli agrumi e un accenno alle spezie – zenzero, macis, chiodi di garofano – che regala ancora complessità.

ABBINAMENTI. Insalate miste e pinzimonio, zuppe di legumi con crostini di pane.



Igp Toscano
Bio

3

LA SOSTA

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

La Nave • Castiglion Fiorentino (AR) • via La Nave, 89 • tel. 0575 684040 • www.lanavehotel.it • 25 euro

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

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