

Azienda Agricola Le Capanne

S. Lucia, 26 - Pieve di Chio, 106

52043 Castiglion Fiorentino (AR)

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

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



86



350/450 m



Specializzato
Specialized



Forma libera, monocono, policono
Free form, monocone, polycone



Brucatura a mano
Hand picking



No - Ciclo continuo
No - Continuous cycle



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



Fruttato medio
Medium fruity



da 6,01 a 8,00 € - 500 ml
from € 6.01 to 8.00 - 500 ml

Le Capanne, di Pasqualina Giusti, è un'antica azienda agricola condotta da più generazioni della famiglia e situata nella valle di Chio, sulle colline di Arezzo. Gli olivi, disposti su terrazzamenti, sono 4.500 e ricoprono una superficie di 19 ettari di impianto specializzato. Nella recente campagna il raccolto ha prodotto 284 quintali di olive, pari a una resa di quasi 43 ettolitri di olio extravergine. La selezione proposta dall'azienda, l'ottimo Extravergine Le Capanne Igp Toscano da Agricoltura Biologica, si offre alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con delicati riflessi verdi, limpido. All'olfatto si esprime 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 speziati di pepe nero, mandorla e decise sfumature di erbe balsamiche, con basilico, menta e rosmarino in evidenza. Amaro potente e piccante spiccato. Buon abbinamento con carpaccio di tonno, funghi porcini ai ferri, insalate di polpo, radicchio al forno, zuppe di fagioli, primi piatti con salsiccia, pesce spada alla piastra, pollame o carni di agnello alla griglia, formaggi di media stagionatura.

Pasqualina Giusti's Le Capanne is an ancient agricultural farm, which has been run by several generations of the family and is situated in the valley of Chio, on the hills of Arezzo. The olive trees, placed on terraces, are 4,500 and cover a surface of 19 hectares of specialized olive grove. In the last harvest 284 quintals of olives were produced, equal to a yield of almost 43 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 spicy notes of black pepper, almond and a definite flavour of aromatic herbs, especially basil, mint and rosemary. Bitterness is powerful and pungency is distinct. It would be ideal on tuna carpaccio, grilled porcini mushrooms, octopus salads, baked radicchio, bean soups, pasta with sausages, pan-seared swordfish, grilled poultry or lamb, medium mature cheese.