

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