

Gabriele Mazzeschi

Castiglion Fiorentino (AR) | loc. Santa Lucia, 27 |
tel. 338 4294694 | gabrielemazzeschi.com

OLIVETO PROPRIO Sì
CULTIVAR Frantoio, Moraiolo, Leccino
COLTIVAZIONE Biologica
RACCOLTA Manuale
ESTRAZIONE Ciclo continuo
FRANTOIO NO
LITRI PRODOTTI 5.000
OLIVE DA MENSA NO
OSPITALITÀ Sì
RISTORAZIONE NO

AZIENDA. Una lunga tradizione familiare oggi nelle mani di Gabriele Mazzeschi: 100 ettari nelle colline della Val di Chio coltivati in biologico e biodinamico. 15 gli ettari di oliveto con quasi 4.000 piante. Produzione anche dell'antico grano Verna.

OLIVE GROVE YES
CULTIVAR Frantoio, Moraiolo, Leccino
GROWING METHOD Organic
HARVEST METHOD Manual
EXTRACTION METHOD Continuous cycle
OIL MILL NO
LITRES PRODUCED 5,000
TABLE OLIVES NO
ACCOMODATIONS YES
RESTAURANT NO

OIL MAKER. A long-standing family tradition is now in the hands of Gabriele Mazzeschi, 100 hectares of organically and biodynamically cultivated terrain. 15 of these are olive groves, almost 4,000 trees in all. They produce also ancient grain Verna.

**OLIO EVO LE CAPANNE BIO**

CULTIVAR: LECCINO, MORAIOLO, FRANTOIO

FRUTTATO/FRUITY: 6 • **AMARO/BITTER:** 5 • **PICCANTE/SPICY:** 5

FASCIA PREZZO/PRICE RANGE: 4

PROFILO AROMATICO.

Carciofo, mela, mandorla, pepe.
Verde.

AROMATIC PROFILE.

Artichoke, apple, almond, pepper.
Green.