

Nom	Olio extra vergine Dolciolio
Millésime	2025
Producteur	Giachi
Description	Au cœur de la Toscane, on trouve un climat doux et un sol calcaire et sec. Cela fait de la région une terre idéale pour les oliviers. la région est donc très connue pour ses huiles d'olive. Les oliveraies de la famille Giachi reçoivent les meilleurs soins et pour leur production, ils ont toujours fixé des normes de qualité élevées. L'attention portée à la qualité combinée à des prix raisonnables confère à la famille une reconnaissance internationale.

Dolciolio est une huile d'olive extra vierge raffinée, issue d'olives récoltées dans la région du Chianti. Grâce à la cueillette d'olives légèrement mûres, cette huile offre une saveur douce et délicate. Pressée à froid dans les 24 heures suivant la récolte, elle conserve ses arômes purs et intenses. De couleur jaune doré clair, avec un parfum élégant d'herbe fraîchement coupée et de sauge, elle présente une saveur douce et riche avec des notes d'artichaut, de cardon sauvage et d'amande douce.

