

Abbraccio

MONOCULTIVAR OLIVA STRA DI SEGGIANO



SCHEMA TECNICA OLIO

Altezza s.l.m.: 450-600 mt

Tipo di potatura pianta: a cono

Varietà olive: Olivastra di Seggiano (autoctona)

Metodo di raccolta: 90% brucatura a mano, 10% agevolatori meccanici

Spremitura: a freddo

Fruttato: medio

Frantoio di produzione: Frantoio Franci, Montenero d'Orcia

Qualità organolettiche: di colore verde-giallo con riflessi oro si esprime al naso con note delicate di picciolo di pomodoro, buccia di melanzana con sensazioni di salvia. All'assaggio si svela con un giusto tono di amaro, con nota di peperoncino, ed un bel bouquet floreale che lascia la bocca con una piacevole sensazione aromatica. Olio che ottiene il suo top sul pesce, perché no anche sul crudo.



Abbraccio

MONOCULTIVAR OLIVA STRA DI SEGGIANO



OIL DATA SHEET

Height s.l.m.: 450-500 mt

Type of plant pruning: cone

Variety of olives: Olivastra di Seggiano (native)

Way of harvesting: 90% hand harvesting 10% mechanical facilitate

Squeezing out: cold

Fruity: medium

Olive-press production: Frantoio Franci, Montenero d'Orcia

Organoleptic qualities: it looks green-yellow with golden reflections. Its scent resembles mild notes of tomato stalk, eggplant peel and sage. It tastes fairly bitter, with notes of chili pepper and a floral bouquet that leaves in your mouth a pleasant aromatic flavour. It is perfect on fish, both cooked and raw.