

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-medio leggero

Frantoio di produzione: Frantoio Franci, Montenero d'Orcia / Frantoio Borselli Castel del piano

Qualità organolettiche: di colore giallo con riflessi dorati lucenti. Al naso fa sentire sensazioni di pomodoro oliva appena franta e carciofo, in bocca amaro equilibrato, con toni di cardo e pepe nero che chiudono con una leggera piccantezza conclusiva. Olio che ottiene il suo top su bruschette, insalate, zuppe e pesci bolliti e primi di pesce.



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 soft

Olive-press production: Frantoio Franci, Montenero d'Orcia / Frantoio Borselli Castel del piano

Organoleptic qualities: it looks yellow with shining golden reflections. Its scent resembles tomato, freshly pressed olive and artichoke. It tastes fairly bitter, with notes of cardoon and black pepper that give a final light spicy flavour. It is perfect on bruschette, salads, soups, boiled fish and fish first courses.