

Il Civettaio - Olio Extravergine d'Oliva Raccolto 2010-2011

MONO CULTIVAR DA OLIVASTRA SEGGIANESE
da agricoltura biologica -certificata Icea

Cultivar	Olivastra Seggianeese Cultivar DOP tipica del Monte Amiata
Quantità prodotta	300 litri
Anno di impianto	2004
Esposizione	Sud 140 mslm
Terreno	Franco argilloso
Sistema di allevamento	vaso policonico , 6X6 mt
Raccolta	inizio novembre; brucatura a mano
Frangitura	entro 12 ore dalla raccolta; franto a ciclo continuo
Conservazione	in acciaio e poi in bottiglia
Epoca di imbottigliamento	Gennaio
Filtrazione	subito dopo la prima decantazione
Confezione	bottiglie da 0,50 lt e da 0,250 lt

Commenti. L'Olivastra Seggianeese Dop è una cultivar tipica del monte Amiata con cui il Civettaio confina. E' la prima produzione di circa 100 olivi messi a dimora nel 2004. L'ottimo olio che ne deriva – il segreto è una raccolta tempestiva – è un monovarietale di sapore caratteristico, molto apprezzato sia dagli esperti che dai neofiti. Fruttato leggero, fluidità media e di colore giallo dorato

Profumo: Fruttato netto di oliva, fresco e delicato caratteristico dell'Olivastra, pungenti note vegetali, netto erbaceo di carciofo e tenue la banana.

Sapore: delicato, rotondo, con equilibrate fragranze erbacee e di frutta, parte con una base dolce seguita da carica piccante di media intensità.

Impiego: a crudo su pesce, insalate ricche di sapori amari, radicchio trevisano alla griglia, ottimo per un pinzimonio di carciofo, in cucina per maionese, sott'oli e pasticceria.

Recensioni :

L'extravergine, guida ai migliori oli italiani di qualità accertata

M. Oreggia

L'Olio il libro guida agli oli d'Italia

Bibenda editore

Guida agli extravergini

Slow Food editore

C'è olio e olio in Toscana

Cambi editore

Der Feinschmecker – la più importante rivista gastronomica tedesca

Bar giornale



Il Civettaio – Agriturismo e Az, Agricola Biologica e Biodinamica in Maremma – www.civettaio.it

Loc. Civettaio - Civitella Paganico - (GR) – Tel. (39) 348 702 9229 - info@civettaio.it

