

EXTRAVERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA



Tipologia: olivastra di Seggiano.
Cultivar: olivastra di Seggiano 100%.
Collocazione geografica: oliveti situati alle pendici del monte Amiata in zona collinare influenzata dal clima di montagna, con forti escursioni termiche.
Altitudine media: m. 500 s.l.m.
Età media olivi: 90/120 anni.
Periodo raccolta: metà ottobre.
Tipologia raccolta: brucatura a mano o da scuotitori manuali.
Lavorazione: denocciolato a due fasi.
Resa media per 100 kg di olive: 8% max 12%.
Conservazione: botti di acciaio.

Olivastra di Seggiano

Caratteristiche: pianta autosterile, buoni impollinatori risultano “Frantoio”, “Moraiolo”, “Correggilo”. L’aborto floreale raggiunge valori tra il 10 e il 35%. La sua maturazione è piuttosto precoce mentre la sua produttività in è buona anche se molto altalenante.

Vigoria: molto elevata.

Chioma: espansa e mediamente folta.

Colore alla raccolta: verde, rosso scuro violaceo.

Invaiaitura: precoce.

Forma: sferoidale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Caratteristiche chimico organolettiche: la caratteristica che per prima si presenta al palato è la sua vivacità di profumi e sapori, un olio vivo con persistenza di carciofo, erba fresca, punte interessanti di amaro e piccante ma con armonia, la cui permanenza nel palato dura per almeno 30/40 secondi.

Abbinamenti: olio da consumarsi rigorosamente a crudo, (unica eccezione fatta per l’uovo al tegamino dove, se cotto poco, riesce a dare armonia e curiosità). Ottimo per condire carne di vitello cruda o marinata sotto sale, meraviglioso nel pinzimonio, la pasta o semplicemente per mantecare un risotto, per una maionese decisa e comunque in ogni tipologia di cibo dove l’olio ha un ruolo di attore e non di spettatore.

Consiglio: usare un cucchiaino da caffè per condire singole porzioni, il suo potere di condimento è molto elevato rispetto agli oli di lavorazione tradizionale. Tappare sempre dopo l’uso.

Imbottigliamento: bottiglie da 100ml e, una piccola produzione in bottiglie da 250ml dedicata ai colleghi chef, che lo vogliono usare nelle loro cucine in giro per il mondo.

Temperatura e modo di conservazione: conservare ad una temperatura di 13/16°, al riparo dalla luce.

Vendita: disponibile in Italia presso il nostro ristorante o direttamente sul sito ilsilene.it con la possibilità di spedire in ogni parte del mondo.



Silene, Località Pescina, 58038 Seggiano Grosseto, Toscana.
Per info: t. +39.0564.950.805, info@ilsilene.it, www.ilsilene.it

Silene