



HUILE OLIO EXTRAVERGEE D'OLIVE D'OLIVIER SEGGIANESE

Synonymes: Seggianese, Seggianina, olive du Seggiano, du Mont Amiata.
Origine, diffusion, importance: original du Mont Amiata. La propagation est limitée à certaines zones internes des provinces de Grosseto et Sienne.

Caractéristiques agronomiques: autostériles. Les bons pollinisateurs sont les résultats "Frantoio", "Moraiolo", "Correggiolo", "Leccino" et dans une moindre mesure "Pendolino". La maturation est plutôt précoce alors que la productivité est bonne même si elle s'alterne. Le rendement au broyeur est élevé et l'huile a des caractéristiques organoleptiques particulières.

Arbre: très haute vigueur, les insurgés, le feuillage élargi et moyen touffu.

Feuille adulte: forme elliptique, courbure plate, surface plate et parfois hélice, taille moyen.

Fruit: couleur noire de collection, véraison précoce et contemporaine, forme sphérique, symétrique, taille plutôt petite.

Caractéristiques organoleptiques: elle a une couleur jaune doré avec des reflets verts, avec un arôme et une saveur agréablement fruité. Dans la bouche elle montre une base sucrée, atypique pour l'olive Toscane, à partir de laquelle se développe un goût amer et épicé bien dosé.

Les principales caractéristiques de cette huile sont la présence d'acides gras insaturés (ceux de bon cholestérol), un degré d'acidité qui, au moment de la production, tombe souvent en dessous de la 0,15 et un haut degré de conservation de la vie.

Son parfum est exalté en particulier dans les salades et les feuilles vertes, les légumineuses, les légumes cuites, dans les premiers plats assaisonnés de légumes, indispensables sur le gibier, recommandés avec des produits de mer avec un goût marqué de la mer. Intéressant son utilisation dans la préparation de la mayonnaise et de la crème glacée.

