



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DA OLIVASTRA SEGGIANESE

Sinonimi: Seggianese, Seggianina, Olivastro di Seggiano, Olivo dell'Amiata.

Origine, diffusione, importanza: originaria del Monte Amiata. La diffusione è limitata ad alcune zone interne delle province di Grosseto e Siena.

Caratteristiche agronomiche: autosterile. Buoni impollinatori sono risultati "Frantoio", "Moraiolo", "Correggiolo", "Leccino" e in minor misura "Pendolino". La maturazione è piuttosto precoce mentre la produttività è buona anche se alternante. La resa al frantoio è elevata e l'olio ha caratteristiche organolettiche peculiari.

Albero: vigoria molto elevata, portamento assurgente, chioma espansa e mediamente folta.

Foglia Adulta: forma ellittico-lanceolata, curvatura piana, superficie piatta e talvolta elicata, dimensione media.

Frutto: colore alla raccolta nero, invaiatura precoce e contemporanea, forma sferoidale, simmetria simmetrico, dimensione piuttosto piccola.

Caratteristiche organolettiche: si presenta di colore giallo dorato con riflessi verdi, con profumo e sapore gradevolmente fruttati. In bocca evidenzia una base dolce, atipica per gli extravergini toscani, dalla quale si sviluppano un amaro e un piccante ben dosati.

Le principali caratteristiche di questo olio sono la presenza di acidi grassi insaturi (quelli del colesterolo buono), un grado di acidità che, al momento della produzione, scende spesso al di sotto dello 0,15 e un alto grado di conservabilità.

La sua fragranza si esalta in particolare su insalate di ortaggi e foglie verdi, legumi, verdura cotta, nei primi piatti conditi con verdure, irrinunciabile sulla selvaggina, consigliato con prodotti ittici dal marcato sapore di mare. Interessante il suo impiego nella preparazione della maionese e del gelato.

