

FRANTOIO BO

FRANTOIO BO

Via della Chiusa, 70 - 16039 Sestri Levante (GE) - Tel. e Fax 0185 481605
www.frantoio-bo.it - info@frantoio-bo.it

Anno di fondazione: 1867

Proprietario: Carlo Bo

Oleologo: Carlo Bo

Numero piante di olivo: 400

Ettari totali di oliveti di proprietà: 1 in comproprietà

Vendita diretta prevista: sì

Vendita per corrispondenza: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi al titolare

Come arrivarci: dalla A12, uscire a Sestri Levante.

L'ottimo olio di punta del frantoio Bo prende il nome dalle due baie, delle Favole e del Silenzio, sulle quali si affaccia Sestri Levante. Difatti ci troviamo a est di Genova, nella sede societaria a due passi dal Golfo del Tigullio, dove la famiglia da quattro generazioni gestisce e amministra l'attività olivicola. Interessante sottolineare che nel blend proposto fa la propria parte la cultivar Razzola, con implicito invito per gli appassionati a scoprire nel patrimonio ligure qualche alternativa alla celeberrima oliva Taggiasca (qui chiamata Lavagnina). Invitante, per inciso, anche l'offerta di gustose olive in salamoia.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE DUE BAIE 2004



Tipologia: Extravergine

Cultivar: Lavagnina 70%, Razzola 20%, Pignola 10%

€ 9,50 (0,500 l)

Giallo dorato, con luminosità su nuance verdolina, mediamente denso.

Al naso si esprime con belle caratteristiche fruttate e vegetali, con spiccati riconoscimenti di mela verde e oliva, appena scossi da un'idea minerale.

Registro gustativo che mostra discreta struttura, svolto sui ricordi di erba tagliata e ancora una conferma precisa del fruttato.

Finale con tracce piacevolmente amare ed eleganti, che lasciano una sensazione di signorile complessità.

La raccolta è effettuata con brucatura manuale tra Ottobre e Dicembre; la frangitura in continuo, con successiva conservazione in silos da oltre 3.000 litri.

Una certa incisività e lunghezza nella chiusura lo rendono commendevole su un piatto di tagliolini al ragù bianco di galinella, persistente e di tendenza dolce.

ALTRI PRODOTTI

Olive in salamoia.