

*Varietà di olive: Lavagnina e, in piccole percentuali, Razzola e Pignola*

## 4. EXTRAVERGINE DI OLIVA LE DUE BAIE

**Caratteristiche:** visivamente opalescente e leggermente velato, con buona fluidità, ha colore giallo intenso con riflessi verdi. All'olfatto ha profumo intenso e pronunciato, fruttato, fine. Al gusto è armonico, dolce, si avvertono il sentore dell'oliva e della mandorla. La persistenza aromatica, molto piacevole, è leggermente amara e piccante. L'acido oleico è dello 0,2-0,3%.

**Forma di allevamento:** gli olivi sono allevati a cespuglio libero.

**Metodo di raccolta:** le olive vengono raccolte a mano nel periodo compreso tra novembre e gennaio-febbraio.

**Oliveto:** si sviluppa dalla costa sino a un'al-

titudine di 500-600 metri, sulla Riviera ligure di Levante prospiciente il Golfo del Tigullio.

**Lavorazione:** le olive sono spremute a freddo, con impianto a ciclo continuo. La decantazione avviene in modo naturale in giare di terracotta o in serbatoi inox, con ripetuti travasi.

**L'azienda:** a Sestri Levante, fra la baia delle Favole e la baia del Silenzio, occupa terreni destinati da sempre alla coltura dell'olivo. Il Frantoio Bo fu fondato nel 1867 e per quattro generazioni la passione di famiglia per la produzione di olio non si è fermata: infatti, ancora oggi vengono prodotti extravergini di altissima qualità.



**Frantoio Bo di Bo Carlo & C.**

via della Chiusa 70, Sestri Levante (Ge), tel. e fax 0185/481605;  
www.frantoio-bo.it; e-mail: info@frantoio-bo.it