

## Le Due Baie



-  500 m. - s.l.m
-  specializzato  
forma libera
-  lavagnina (70%), razzola (20%), pignola (10%)
-  brucatura a mano
-  sì
-  ciclo continuo
-  fruttato leggero
-  € 6,50 - It. 0,500

Situato nella zona di Sestri Levante, il Frantoio Bo nasce nel 1867. Oggi è gestito dall'omonima famiglia composta dal padre Carlo, con sua moglie e i figli Marco e Giovanni. L'azienda non ha oliveti di proprietà ma acquista olive nel territorio circostante. In questa campagna olearia il Frantoio Bo ha molito 367 quintali di olive, producendo circa 60 ettolitri di olio extravergine. Due le etichette Extravergine che l'azienda propone: La Ginestra, e Le Due Baie, che premiamo come **Migliore Olio Extravergine di Oliva - Fruttato Leggero**. Interessante fin dalla vista, dove si presenta di un bel colore giallo dorato intenso e caldi toni verdi, limpido. Al naso si offre elegante e persistente, con complesse note di erba fresca falciata, sottili sentori di officinali e verdure di campo, con nota di prezzemolo in chiusura. Al gusto è ampio e complesso, fine, con netti toni vegetali e fruttati di erbe balsamiche, con menta, salvia e mandorla dolce in evidenza. Amaro e piccante armonici ed equilibrati. È eccellente su crostacei al vapore, passati di verdura, primi piatti con molluschi, frittura, pesce al forno, formaggi freschi e carni bianche alla griglia.



MIGLIORE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
FRUTTATO LEGGERO

## Frantoio Bo

16039 Sestri Levante (GE)  
Via della Chiesa, 70  
Tel. 0185 481605  
Fax 0185 481605

E-mail: [info@frantoio-bo.it](mailto:info@frantoio-bo.it)  
Web: [www.frantoio-bo.it](http://www.frantoio-bo.it)