

BIBENDA 2021

IL LIBRO GUIDA ONLINE AI 27.000 VINI ECCELLENTI
E DI QUALITÀ DI 2.200 AZIENDE VINICOLE,
AI MIGLIORI OLI, ALLE MIGLIORI GRAPPE E
A 2100 RISTORANTI SEGNALATI DA BIBENDA.



Automobile Club d'Italia

Viaggio nei territori e nelle tradizioni d'Italia



Olio Extravergine di Oliva Terre di Siena

2020 Dop

MEZZECECRETE



Regione
TOSCANA



Uliveto
Leccino 42%, Frantoio 27%,
Moraiolo 20%, Pendolino 11%



Annata
2020

Olio Extravergine di Oliva Terre di Siena

Colore verde smeraldo acceso da lampi oro. La gamma aromatica è composta da toni erbacei, mela Smith e kiwi; subito dopo si fanno spazio suggestioni di muschio e mandorla fresca.

L'assaggio rispecchia fedelmente l'andamento olfattivo, armonioso, nitido e complesso, con le note piccanti e amare impeccabilmente integrate alla struttura fruttata. Raccolta manuale durante l'invaiaatura, quindi frangitura a ciclo continuo. L'olio è stato conservato in silos sotto azoto. A crudo, su una bistecca alla fiorentina o sulla ribollita.





Gambero Rosso

2021

ITALIAN/ENGLISH
EDITION

OLI D'ITALIA

◆ 982 OLI EXTRAVERGINE/EXTRA VIRGIN OLIVE OILS
◆ 544 AZIENDE/COMPANIES

◆ RACCOLTA/HARVEST 2020
◆ I PRODUTTORI DI OLIVE DA MENSA/
TABLE OLIVES PRODUCERS



TOSCANA

Mezzecrete

Asciano (SI) | Podere Neci | fraz. Bollano | tel. 340 0603046 |
olionece.it

OLIVETO PROPRIO SÌ
CULTIVAR Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino
COLTIVAZIONE In conversione
RACCOLTA Manuale
ESTRAZIONE Ciclo continuo
FRANTOIO NO
LITRI PRODOTTI 2.000
OLIVE DA MENSA NO
OSPITALITÀ SÌ
RISTORAZIONE NO

AZIENDA. Questa estesa realtà di oltre 640 ettari si trova nel cuore delle Crete Senesi ed è destinata principalmente alla produzione di tartufi e cereali. Da poco più di dieci anni l'azienda ha impiantato un oliveto di 9 ettari con circa 2.500 piante.

OLIVE GROVE YES
CULTIVAR Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino
GROWING METHOD Being converted
HARVEST METHOD Manual
EXTRACTION METHOD Continuous cycle
OIL MILL NO
LITRES PRODUCED 2,000
TABLE OLIVES NO
ACCOMODATIONS YES
RESTAURANT NO

OIL MAKER. Situated in the heart of the Crete Senesi, this vast property (over 640 hectares) is dedicated primarily to the production of truffles and grains. For just over ten years the producer has also been cultivating a 9-hectare olive grove with about 2,500 trees.



OLIO NECE DOP TERRE DI SIENA

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO, MORAIOLO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 5 • **AMARO/BITTER:** 5 • **PICCANTE/SPICY:** 6
FASCIA PREZZO/PRICE RANGE: 2

PROFILO AROMATICO.
Carciofo, mela, mandorla, pepe.
Verde.

AROMATIC PROFILE.
Artichoke, apple, almond, pepper.
Green.

OLI D'ITALIA 161

