

Olio Sono ben tre le tipologie di olio protette da marchio di qualità prodotte nella provincia senese. Si tratta di tre diverse declinazioni di questo prodotto, tutte di alta qualità, ottenuto con le tipiche cultivar Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino.



cerca prodotti

categoria +

prodotto +

marchi di qualità +

area +

comune +

nome

CHIANTI CLASSICO DOP
TERRE DI SIENA DOP
TOSCANO IGP

terre di siena DOP

Info

L'olio Terre di Siena ha un sapore di fruttato con note di amaro e piccante.

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

La zona di produzione comprende numerosi comuni in provincia di Siena.

PRODUZIONE IN ATTO

OSSERVAZIONI SULLA TRADIZIONALITÀ, LA OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E LA PROTRAZIONE NEL TEMPO DELLE REGOLE

La pianta dell'olivo è presente nelle opere d'arte e nelle pitture senesi fin dal tardo Medioevo e la sua coltivazione è documentata dagli scritti di illustri autori, viaggiatori e uomini di cultura. Ancora oggi questo olio ha conservato le sue peculiari caratteristiche qualitative, dovute alle particolari condizioni pedoclimatiche della regione. L'olio deve essere conservato in ambienti freschi, asciutti e lontano da fonti di calore, a una temperatura compresa tra i 14 e i 20°C. In questa situazione ottimale la qualità del prodotto resta integra per oltre 36 mesi. Con le basse temperature l'olio può andare soggetto a congelamento, per cui, prima di iniziarne il consumo, occorre riportare il recipiente a temperatura ambiente (16-18°C) per alcuni minuti e agitarlo ripetutamente, per agevolare il ritorno del prodotto allo stato naturale.

DESCRIZIONE DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE

Olio extravergine di oliva prodotto con olive provenienti da almeno due delle seguenti varietà, presenti singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente in misura non inferiore all'85%: Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino. Possono concorrere anche altre varietà ma in misura non superiore al 15%. L'olio extravergine di oliva Terre di Siena deve essere prodotto esclusivamente con olive sane colte direttamente dalla pianta entro il 31 dicembre, eventualmente conservate in appositi locali freschi e ventilati per non più di tre giorni dalla raccolta e trasformate entro le ventiquattro ore dal conferimento nei frantoi. L'estrazione dell'olio, effettuata con metodi meccanici e fisici avviene dopo il lavaggio delle olive con acqua a temperatura ambiente. L'olio ottenuto deve essere confezionato nella zona di produzione in bottiglie (fino a 5 litri) o lattine (5 litri).

MATERIALI, ATTREZZATURE E LOCALI UTILIZZATI PER LA PRODUZIONE:

Marchio di Qualità: **DOP**

[LISTA PRODUTTORI](#) [STAMPA](#)

news

dal 1/11/2006 al 31/12/2007
DEGUSTAZIONI AD ARTE /
LABORATORI SENSORIALI

IL MARZOLINO



Tutte le news