

# 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 e Marco 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 a Carlo Bo

**Come arrivarci:** dalla A12, uscire a Sestri Levante.

*Puntuale conferma del frantoio Bo, uno dei più noti dell'area del Levante ligure sin dalla nascita, che risale al 1867. Anche per questa raccolta l'extravergine "Le due baie" risulta di ottima qualità. Si tratta di un blend ormai collaudato, da piante che dimorano su terreni calcarei, che soddisfa, nel suo tradizionale equilibrio, il gusto dei molti affezionati clienti. Piace sottolineare che la ricerca verso un mercato di nicchia ha orientato la proprietà verso l'incipiente produzione di olio da monocultivar Razzola, per il quale fiduciosi auspichiamo di scrivere nelle future edizioni della Guida. A compendio del quadro generale si rammentano altri prodotti della tradizione d'ambito, quali carciofini, pomodori secchi e olive snocciolate sott'olio.*

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE DUE BAIE 2005



**Tipologia:** Extravergine

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

€ 12 (0,750 l)

Bel giallo dorato, accattivante alla vista, che offre un'idea di buona levità. Riscontro olfattivo di garbo, svolto su toni misurati di olive, fiori di campo ed erbe aromatiche fini, la salvia su tutto. Non enorme e lievemente fruttato all'assaggio, dove si confermano l'invidiabile equilibrio e l'assenza di grevità, con sfumature verdi e linfatiche che arricchiscono la complessità del quadro.

Il finale è appena inciso da un graffio amarognolo, sottile e persistente, che suggella con un certo carattere la piacevolezza della degustazione.

Quest'anno la raccolta, rigorosamente manuale, ha avuto luogo tra Ottobre e Dicembre; la resa è stata di circa 15 litri per quintale di olive, a seguito di frangitura in continuo; la conservazione in silos da oltre 3.000 litri.

L'evidenza fenolica della chiusura ci invita volentieri ad un utilizzo su una "genovese" di polpo, piatto di tradizione campana rivisitato per valorizzare lo squisito mollusco con sfiuose cipolle stracotte.

## ALTRI PRODOTTI

Carciofini, pomodorini secchi e olive snocciolate sott'olio.