

FLOS OLEI 2023



guida al mondo
dell'extravergine
a guide to the world
of extra virgin olive oil

ENGLISH

ITALIANO


marco oreggia

THE TOP
500

Italia Italy [IT] Toscana

Mezzecrete

Bollano - Podere Neci

53041 Asciano (SI)

Tel.: +39 06 57301448

E-mail: neci@mezz.it - Web: www.olionece.it



87 

 200 m

 Specializzato
Specialized

 Vaso
Vase

 Brucatura a mano
Hand picking

 No - Ciclo continuo
No - Continuous cycle

 Leccino (42%), frantoio (27%), moraiolo (20%),
pendolino (11%)

 Fruttato medio
Medium fruity

 da 10,01 a 12,00 € - 500 ml
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml

Nel cuore delle Crete Senesi, lungo il fiume Ombrone, l'azienda confina con i possedimenti dell'abbazia di Monte Oliveto Maggiore che, dal XIV secolo in avanti, ha influenzato profondamente l'organizzazione agricola della zona, fatta di fondi autonomi delimitati da filari di vite. Nel tempo si sono formati quattro nuclei poderali, alcuni già restaurati. Il vecchio oliveto è stato risanato e ampliato, fino a raggiungere l'attuale superficie: quasi 9 ettari, con 2.356 alberi che hanno fruttato quest'anno un raccolto di circa 13 quintali di olive e 2 ettolitri di olio. L'Extravergine Olio Nece Dop Terra di Siena è giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi, limpido. Al naso è ampio e avvolgente, con sentori aromatici di menta e rosmarino, cui si affiancano note vegetali di carciofo, lattuga e cicoria. Fine e complesso al palato, sa di cannella, pepe nero e chiude con ricordo di mandorla. Amaro deciso e piccante presente e armonico. Ideale su antipasti di pomodori, insalate di funghi finferli, marinade di orata, patate alla piastra, zuppe di farro, primi piatti con salmone, molluschi gratinati, seppie in umido, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

In the area of Crete Senesi, along the river Ombrone, this farm borders on the lands of the Abbey of Monte Oliveto Maggiore, which has influenced the local agricultural organisation, made up of autonomous funds, surrounded by rows of grapevines, since the 14th century. Over the years four holdings, some of which by now restored, have been created. The old olive grove has been reclaimed and enlarged and today covers almost 9 hectares with 2,356 trees. In the last harvest about 13 quintals of olives and 2 hectolitres of oil were produced. The Extra Virgin Olio Nece D.O.P. Terra di Siena is an intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is ample and rotund, with aromatic hints of mint and rosemary, together with vegetal notes of artichoke, lettuce and chicory. Its taste is fine and complex, with a flavour of cinnamon, black pepper and an almond finish. Bitterness is definite and pungency is present and harmonic. It would be ideal on tomato appetizers, chanterelle mushroom salads, marinated gilthead, seared potatoes, farro soups, pasta with salmon, mussels au gratin, stewed cuttlefish, baked poultry or lamb, goat cheese.

