



L'Olivastra Seggianese è una pianta di olivo semirustica che cresce e produce esclusivamente sulle pendici occidentali del Monte Amiata - Toscana, in un microclima particolare caratterizzato da escursioni termiche elevate. Di difficile gestione agronomica per dimensioni e portamento assurgente, ma anche estremamente longeva, è in grado di rendere un olio di qualità straordinaria.

Da quest'unica cultivar, sfruttando le diverse fasi di maturazione delle olive, otteniamo i nostri tre oli che consigliamo di assaggiare, seguendo il principio di una degustazione verticale, procedendo da quello con il profilo più delicato a quello maggiormente intenso, per apprezzarne al meglio attributi e proprietà organolettiche.

*Naturalmente differente.*

*Olivastra Seggianese is a quasi-rustic olive tree that grows up and produces exclusively on the western slopes of Mount Amiata - Tuscany, in a particular micro-climate characterized by wide temperature range. Of difficult agronomic management but also extremely long-lived, this can make an excellent quality oil.*

*From this single-variety cultivar, taking advantage of the different periods of olives ripening, we get our three oils that we suggest to taste according to the principle of a vertical tasting, proceeding from the more delicate to the most intense, to best enhance attributes and organoleptic properties.*

*Naturally different.*

**Azienda Olearia Santella**  
di *Santella Massimo*

p.zza Colonna, 5  
58033 Castel del Piano (GR) - Toscana  
tel. + 39 348 7792802 - 348 7792801  
e-mail: [oleariasantella@gmail.com](mailto:oleariasantella@gmail.com)

[www.oleariasantella.com](http://www.oleariasantella.com)



P.IVA 01148850538



NATURALMENTE  
DIF  
FE  
REN  
TE

p.zza Colonna, 5  
58033 Castel del Piano (GR) - Toscana  
tel. + 39 348 7792802 - 348 7792801  
e-mail: [oleariasantella@gmail.com](mailto:oleariasantella@gmail.com)

[www.oleariasantella.com](http://www.oleariasantella.com)



## ex Albis



**Monovarietale  
Olivastra Seggianese  
Seggiano DOP**



*Ex Albis*, ovvero come gli Antichi Romani, già duecento anni prima di Cristo, denominavano il primo olio prodotto dalla spremitura di olive verdi. Un olio che presenta una **carica amara e piccante intensa**, accompagnata da evidenti **profumi secondari di erba e carciofo**, **frutta bianca di mela, pera e banana**, spezie ed erbe aromatiche.

Ideale con: **ortaggi, legumi, pinzimonio, insalata, carni grigliate, funghi porcini arrosto.**

*Ex Albis*, that is how Ancient Romans used to call the first olive oil made from the squeezing of green olives in 200 years B.C.. It has a **bitter and intensely spicy charge**, with clear minor scent of **grass and artichoke**, **white fruit like apple, pear and banana**, **spices and herbs.**

*Ideal on: vegetables, dips, salads, grilled meat and roasted porcini mushrooms.*



## il Terzo seme



**Toscana IGP  
100% Italiano**



*Il Terzo Seme* è il seme posto sulle labbra di Adamo, da cui germogliò la pianta di olivo. Al gusto si apre con un **iniziale piacevole sensazione dolce**, seguita da una **carica piccante mediamente intensa**, i toni amari sono mitigati e percepibili i **profumi secondari di erbe aromatiche, fiori e mandorla.**

Ideale con: **zuppe, bruschette, carni bollite, formaggi stagionati a pasta dura, tonno.**

*Il Terzo Seme* is the seed on Adam's lips, from whom the olive tree sprouted from. At first it gives a **nice and sweet sensation, followed by a quite spicy charge**, the bitter taste is lightened and you can feel the **minor scent of herbs, flowers and almond.**

*Ideal on: soups, bruschettas, boiled meats, mature hard cheeses, tuna.*



## L'Ultima stretta



**100% Italiano**



Contraddistinto da una **dominante sensazione di dolce accompagnata dai sapori della frutta secca**, *L'Ultima Stretta* è un olio dal profumo delicato e per questo indicato nell'alimentazione della prima infanzia e di chi non ama gusti e aromi troppo decisi.

Ideale con: **carni bianche, maionese, formaggi stagionati a pasta molle, pesce, pasticceria.**

*As it is marked by a predominant sweet sensation together with dried fruit taste*, *L'Ultima Stretta* is a delicate oil, excellent for the children's diet and for those who do not love too strong taste and flavor.

*Ideal on: white meat, mayonnaise, ripe soft cheese, fish, pastries.*

