



GARDA

Olio extra vergine di oliva La Cavagnina

Campagna olivicola 2016/2017 - scheda tecnica

Stagionalità agricola

La stagionalità agricola nel comprensorio gardesano si è rivelata più favorevole che nel resto d'Italia (dove pioggia, umidità e conseguenti attacchi parassitari hanno ridotto la produzione anche del 40% e causato problemi di qualità), il che ha consentito di toccare la quota record di 0,6% della produzione olivicola nazionale, contro il consueto 0,3%.

Anche grazie ad una raccolta 2016 ulteriormente anticipata, sul Garda si è così riusciti a garantire i consueti livelli di qualità e le caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio.

Territorio, uliveti, parco varietale

Sulla sponda bresciana del lago di Garda, tra il golfo di Salò e le colline della Valtènesi, nei comuni di Salò e di Puegnago del Garda.

Altezza tra 160 e 260 m sul livello del mare (tra 90 e 190 m sul livello del lago)

Terreno a prevalenza sabbiosa e calcarea, tipico delle colline moreniche del Garda

530 piante su una superficie di 2 ettari

<i>varietà</i>	<i>sul campo</i>	<i>in frantoio</i>
casaliva (cultivar tipica del lago di Garda)	52%	60%
leccino	37 %	25 %
pendolino	9 %	12 %
altro (Regina del Garda, moraiolo, maurino)	2 %	3%

Coltivazione, raccolta, molitura

Allevamento a vaso policonico in terreno inerbito. Potature annuali.

Metodo di coltivazione e trattamenti fitosanitari secondo i protocolli bio. L'azienda è in conversione biologica dal 23 ottobre 2015.

Raccolta in stadio di maturazione precoce, con brucatura manuale e agevolatori meccanici.

Tempo fra raccolta e molitura inferiore a 24 ore.

Molitura a freddo, con tecnologia a ciclo continuo presso frantoio cooperativo.

Olio

Colore	dal verde al giallo
Odore	di fruttato medio/leggero
Sapore	fruttato armonioso, con note di dolce e retrogusto tipico di mandorla
Acidità	0,4% (limite extra vergine italiano 0,8%)
Perossidi	9,4 Meq (limite extra vergine italiano 20,0 Meq)
Panel test	assenza di difetti, conforme alla tipicità prevista dal disciplinare GARDA DOP
Conservazione	in botte di acciaio inox identificata, sotto battente di azoto in ambiente condizionato
Tracciabilità	100% dal campo alla tavola, in virtù delle dichiarazioni in etichetta e del contrassegno alfanumerico di identificazione GARDA DOP