



GARDA

Olio extra vergine di oliva La Cavagnina

Campagna olivicola 2017/2018 - scheda tecnica

Stagionalità agricola

L'annata agricola 2017, caratterizzata sul Garda da un'estate calda e secca, scarsità di piogge, assenza di umidità e inconsuete escursioni termiche giorno/notte, ha creato le condizioni migliori, dal punto di vista qualitativo, per tenere lontani gli agenti parassitari e consentire una perfetta maturazione delle olive. Inoltre, il mese di ottobre, sempre soleggiato, ha contribuito all'aumento del loro contenuto in olio, migliorando ulteriormente la qualità e compensando in parte il calo produttivo (circa 35%), dovuto anche alla ciclicità annuale dell'ulivo.

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 (cultivar)</i>	<i>sul campo</i>	<i>in frantoio</i>
casaliva	52%	40%
leccino	37 %	50 %
pendolino	9 %	8 %
altro (Regina del Garda, moraiolo, maurino)	2 %	2%

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 12 ore.

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

Olio

Colore	verde brillante con riflessi di giallo
Odore	di fruttato medio/leggero
Sapore	fruttato delicato, con note di dolce, leggero piccante finale e retrogusto tipico di mandorla
Acidità	0,12% (limite extra vergine italiano 0,80%)
Perossidi	6,7 Meq (limite extra vergine italiano 20,0 Meq)
Panel test	assenza totale 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