



GARDA

Olivo extra vergine di oliva biologico

La Cavagnina

Campagna olivicola 2018/2019 - scheda tecnica

Stagionalità agricola

L'annata agricola 2018 sul Garda è stata caratterizzata da una primavera umida che ha favorito un'abbondante fioritura e da un'estate calda, con piogge scarse e bassa umidità, che da un lato ha ridotto al minimo la presenza di agenti parassitari, dall'altro ha provocato alle piante, specialmente quelle più giovani, un certo stress idrico.

L'autunno, caldo e secco fino a ottobre inoltrato, ha accentuato lo stress idrico, ma ha consentito comunque alle olive di arrivare al giusto grado di maturazione. La raccolta è stata abbondante e di ottima qualità, anche se le piogge persistenti di fine ottobre hanno complicato non poco il lavoro dei coltivatori.

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/frantoio	60%	38%
leccino	24 %	53 %
pendolino	9 %	7 %
altro (coratina, regina del Garda, moraiolo, maurino)	7 %	2%

Coltivazione, raccolta, molitura

Allevamento a vaso policonico in terreno inerbito. Potature annuali.

Metodo di coltivazione e trattamenti fitosanitari secondo i protocolli bio, come da certificato di conformità bio CZ/CC 12717 del 22/11/2018.

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

Tempo massimo tra fine raccolta e molitura 12 ore.

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

Olivo

Colore	verde brillante con leggeri riflessi di giallo;
Odore	di fruttato leggero;
Sapore	fruttato delicato, con note di dolce, lieve piccante finale e retrogusto tipico di mandorla;
Acidità	0,18% (limite extra vergine italiano 0,80%);
Perossidi	5,4 Meq (limite extra vergine italiano 20,0 Meq);
Panel test	assenza totale di difetti, conforme alla tipicità prevista dal disciplinare Garda DOP;
Produzione	750 kg di olio DOP/bio ottenuto esclusivamente dagli uliveti di proprietà;
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, del contrassegno alfanumerico di identificazione Garda DOP, delle procedure di controllo bio.