



GARDA

Olio extra vergine di oliva

La Cavagnina



OLIO 2018-2019

È arrivato l'olio della raccolta 2018-2019. 65 quintali di olive - tutte belle e sane, amorosamente abbacchiate dalle nostre 500 piante e portate in frantoio tutte le sere dal 24 di ottobre al 12 di novembre - sono diventate olio extra vergine La Cavagnina. Certificato Garda D.O.P. come al solito, e da quest'anno anche bio.

Verde, fruttato leggero, delicato, con note di dolce persistente.

Acidità bassissima come sempre (0,18%) e con una soglia minima di ossidazione (5,4 Meq) a livello di record. Da confrontare subito con l'olio della raccolta 2017.

