



GARDA

Olio extra vergine di oliva La Cavagnina

Ernte 2017/2018 - technische Daten

Landwirtschaftlicher Saisonverlauf

Das Landwirtschaftsjahr 2017, das am Gardasee durch einen heißen und trockenen Sommer, einen Mangel an Regen und Feuchtigkeit und ungewöhnliche thermische Tag / Nacht Unterschiede gekennzeichnet ist, hat die besten Bedingungen geschaffen, um die Parasiten aus den Olivenhainen fernzuhalten und die Oliven perfekt reifen zu lassen.

Darüber hinaus trug das sonnige Klima im Oktober zur Erhöhung des Ölgehalts bei, wodurch die Qualität weiter verbessert und der Ertragsrückgang (etwa 35%) teilweise kompensiert wurde.

Anbaugebiet, Olivenhaine, Sortenpark

Das lombardische Ufer des Gardasees, zwischen dem Golf von Salò und den Hügeln der Valtènesi in den Gemeinden Salò und Puegnago del Garda.

Höhe: zwischen 160 und 260 m. ü. M. (zwischen 90 und 190 Meter über dem Gardasee).

Bodenbeschaffenheit: vorwiegend Kalksandböden, typisch für die Moränenhügel des Garda Gebietes.

530 Olivenbäume auf einer Anbaufläche von 2 ha.

Sorten (cultivar)	auf Feldern	in Olivenölmühle
Casaliva: kleinförmige, länglich-runde Olive von intensivem Grün	52%	40%
Leccino: besonders majestätische und dichtbelaubte Bäume	37 %	50 %
Pendolino: aufgrund ihrer besonderen Bestäubungseigenschaften genutzt	9 %	8 %
Einige jahrhundertealte Bäume von Regina del Garda, Moraiolo, Maurino	2 %	2%

Anbau – Ernte – Ölgewinnung

Baumzucht nach „Polykegelförmig“ auf mit Gras bepflanzt Boden. Jährlicher Beschnitt.

Kultivierungsmethode und Pflanzenschutzbehandlungen nach Bioprotokollen. Das Unternehmen ist seit dem 23. Oktober 2015 in Bioumwandlung.

Ernte in der frühen Reifephase, teils von Hand, teils mit mechanischer Begleitung.

Kaltpressung innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte, in der kooperativen Ölmühle von S. Felice del Benaco, mit kontinuierlicher Bearbeitungstechnologie.

Unser Olivenöl

Farbe	hellgrün mit gelben Reflexen
Geruch	mittel-leicht fruchtig
Geschmack	zart-fruchtig, mit süßen Noten, leicht würzigem Abgang und Mandel-Nachgeschmack
Säure	0,12% (italienisches „extra vergine“ Natives Olivenöl max 0,80%)
Peroxidzahl	6,7 Meq (italienisches „extra vergine“ Natives Olivenöl max 20,0)
Panel test	völlige einwandfrei und 100% ig gemäß der Garda DOP Bestimmungen
Konservierung	in klimatisiertem Raum in eigenem Inox Stahl-Behälter unter Stickstoff Versiegelung
Nachweis	100%ig vom Olivenhain bis zur Flasche, gemäß Angaben auf dem Flaschenetikett und der alphanumerischen Identifizierung des Qualitätssiegels des Garda DOP Consortiums