



GARDA

Olio extra vergine di oliva biologico

La Cavagnina

Ernte 2018/2019 - technische Daten

Landwirtschaftlicher Saisonverlauf

Das landwirtschaftliche Jahr 2018 begann mit einem nassen Frühling, was sich auf eine reichliche Blüte günstig auswirkte. Der folgende Sommer hingegen war heiß und trocken, ohne Regen und ohne Feuchtigkeit. Dies hatte einerseits den Vorteil die verschiedenen Parasiten von den Olivenhainen fernzuhalten, andererseits aber hatten die Pflanzen, insbesondere die jüngeren, unter Wassermangel zu leiden. Trotz des langen Wasserstresses erreichten die Oliven in der zweiten Oktoberhälfte den richtigen Reifegrad. Die Ernte war reichhaltig und von hervorragender Qualität, auch wenn die anhaltenden Regenfälle Anfang November, die Arbeit der Bauern erschwerten.

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/Frantoio: kleinfrüchtige, länglich-runde Olive von intensivem Grün	60%	38%
Leccino: besonders majestätische und dichtbelaubte Bäume	24%	53%
Pendolino: aufgrund ihrer besonderen Bestäubungseigenschaften genutzt	9%	7%
Andere: (Coratina, Moraiolo, Maurino, einige Jahrhundertealte Regina del Garda)	7%	2%

Anbau – Ernte – Ölgewinnung

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

Kultivierungsmethode und Pflanzenschutzbehandlungen nach Bioprotokollen (Bio-Konformitätsbescheinigung CZ/CC12717 vom 22.11.2018).

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

Kaltpressung innerhalb von 12 Stunden (Bio-Konformitätsbescheinigung CZ/CC0535 vom 17.5.2018)

in der kooperativen Ölmühle von S. Felice del Benaco, mit kontinuierlicher Bearbeitungstechnologie.

Unser Olivenöl

Farbe	hellgrün mit gelben Reflexen
Geruch	leichtfruchtig
Geschmack	zart-fruchtig, markante süße Noten, leicht würziger Abgang, Mandelnachgeschmack
Säure	0,18% (Höchstgrenze für italienisches natives Olivenöl 0,80%)
Peroxidzahl	Rekordwert von 5,4 Meq (Höchstgrenze für italienisches natives Olivenöl 20,0 Meq)
Panel test	völlig 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, des alphanumerischen Garda DOP Kennzeichens und dem Bio-Kontrollverfahren