



GARDA

Olio extra vergine di oliva biologico

La Cavagnina

Campagna olivicola 2020/2021 - scheda tecnica

Stagionalità agricola

L'annata agricola 2020 sul Garda è stata caratterizzata dal "ritorno alla normalità" dopo le note vicissitudini meteorologiche e agronomiche del 2019 che avevano portato alla perdita produttiva totale e di conseguenza alla mancanza di olio nel 2020.

La fioritura in giugno è stata bella e abbondante, l'accrescimento dei frutti durante l'estate è stato regolare e anche le grandinate di agosto sono state tollerate bene dalle olive, ancora in fase di sviluppo.

Agenti parassitari e micotici non sono mancati ma i coltivatori gardesani stanno imparando che le vecchie e le nuove avversità si possono superare con il lavoro e la presenza nei campi: monitoraggio quotidiano, interventi tempestivi di difesa, utilizzo di fitofarmaci naturali.

Territorio, uliveti, parco varietale

530 piante su una superficie di 2 ettari sulla sponda bresciana del lago di Garda, tra il golfo di Salò e le colline della Valtènesi, a un'altezza di 160/260 m sul livello del mare (90/190 m sul livello del lago). Terreno a prevalenza sabbiosa e calcarea, tipico delle colline moreniche del Garda.

<i>varietà (cultivar)</i>	<i>sul campo</i>	<i>in frantoio</i>
casaliva/frantoio	60 %	35 %
leccino	25 %	55 %
pendolino	8 %	7 %
altro (coratina, regina del Garda, moraiolo, maurino)	7 %	3 %

Coltivazione, raccolta, molitura

Allevamento a vaso policonico in terreno inerbito. Potature annuali.

Metodo di coltivazione e trattamenti fitosanitari secondo i protocolli bio. Vedi certificazioni di conformità.

Raccolta tra il 15 e il 30 ottobre, in stadio di maturazione molto precoce.

Tempo massimo tra fine raccolta e molitura 6 ore.

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

Olio

Colore	brillante, verde smeraldo, con riflessi di quarzo citrino;
Odore	di fruttato medio con profumi di mandorla, erbe aromatiche e carciofo;
Sapore	fondo dolce, lieve amaro/piccante nel finale e retrogusto intenso di mandorla e carciofo;
Acidità	0,21% (limite extra vergine italiano 0,80%);
Perossidi	a livello record, 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	600 l 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.