

La Cavagnina

Olio extra vergine di oliva



MONOCULTIVAR: PERANZANA

ORIGINE: ITALIA

Campagna olivicola 2021/2022 - scheda tecnica

Stagionalità agricola

Nel 2021 in tutto il comprensorio gardesano purtroppo non c'è stata raccolta di olive a causa dell'avverso andamento climatico: fioritura incompleta in maggio/giugno, grandinate plurime in agosto e conseguenti attacchi di vari agenti parassitari, mosca olearia in settembre.

Pertanto, nel 2022 niente olio GARDA DOP, né biologico, né convenzionale.

Territorio, uliveti, parco varietale

Per rispondere alla richiesta di alcuni clienti, la nostra azienda si è approvvigionata di un quantitativo limitato di olive provenienti dalla fascia collinare dell'Appennino Dauno, nell'alto tavoliere pugliese, ai confini con il Molise e con la Campania.

Gli uliveti si estendono a una quota di 200 metri sul livello del mare, su una superficie di 60 Km². La cultivar dominante è la Peranzana che deve il nome a una pianta di olivo tipica della Provenza (da cui il nome: Provenzale, poi «storpiato» in Peranzana) importata nel 1750 da Raimondo Di Sangro principe di San Severo, personaggio chiave dell'Illuminismo italiano, inventore, alchimista, scienziato e appassionato di botanica.

Le drupe della Peranzana sono di media grandezza, a forma ovoidale allungata, non troppo diverse dalla casativa gardesana, ma più grosse. Il colore passa dal verde al nero olivastro, con numerose lenticelle.

Coltivazione, raccolta, molitura

Allevamento a vaso policonico, su terreno lavorato.

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

Raccolta tra il 25 e il 30 novembre, al punto giusto di maturazione.

Tempo tra fine raccolta e molitura 18 ore.

Molitura a freddo, certificata bio, con tecnologia a ciclo continuo presso il frantoio cooperativo di San Felice del Benaco.

Conservazione

L'olio è conservato in botte di acciaio inox in ambiente condizionato, sotto battente di azoto, a temperatura costante di 14 gradi. Inoltre, prima di essere sigillate, le bottiglie passano sotto uno spruzzo di azoto che protegge l'olio da ogni infiltrazione di ossigeno e ne mantiene intatte le caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

Olio

Colore verde brillante con riflessi di giallo;

Odore di fruttato medio;

Sapore fondo gradevole, lieve amaro iniziale, leggero piccante finale, retrogusto di pomodoro;

Acidità 0,25% (limite extra vergine italiano 0,80%);

Perossidi 5,65 Meq (limite extra vergine italiano 20,0 Meq);

Tracciabilità 100% dal campo alla tavola, in virtù delle procedure di controllo bio e dell'identificazione dei lotti di imbottigliamento.