

# 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 Km<sup>2</sup>. 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.