



GARDA

Olivo extra vergine di oliva biologico

La Cavagnina

Campagna olivicola 2022/2023 - scheda tecnica

Stagionalità agricola

L'annata agricola 2022 sul Garda è stata caratterizzata da una siccità continua e da una scarsità assoluta di precipitazioni, da gennaio fino a raccolta inoltrata, in ottobre. Ciononostante, la fioritura e l'allegagione sono state buone durante tutto il periodo, da metà maggio a metà giugno. Solo da fine giugno in poi, al momento dell'accrescimento dei frutti, le condizioni climatiche hanno condizionato lo sviluppo delle drupe, che è proceduto in modo molto irregolare da cultivar a cultivar e addirittura da pianta a pianta, con fenomeni frequenti di cascola prematura, con una conseguente perdita produttiva. Di contro, le olive rimaste sulle piante ne hanno poi giovato nel periodo autunnale, portando avanti una maturazione lenta e perfetta che ha consentito, pur nella quantità ridotta, una raccolta di ottima qualità.

Territorio, uliveti, parco varietale

510 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 tavola</i>
casaliva	60 %	50 %
leccino	25 %	20 %
pendolino	8 %	20 %
altro (coratina, regina del Garda, moraiolo, maurino)	7 %	10 %

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 20 e il 25 ottobre, in stadio di maturazione precoce.

Tempo massimo tra fine raccolta e molitura 6 ore.

Molitura presso frantoio cooperativo a temperatura abbattuta: 19° al frangitore e 24° alla gramolatrice.

Olivo

Colore	limpido, chiaro, tra il verde e il giallo;
Odore	pulito, di fruttato leggero con profumi di erbe fresche;
Sapore	delicato, fluido, fondo dolce, finale leggermente amaro e piccante, retrogusto di mandorla;
Acidità	0,23% (limite extra vergine italiano 0,80%);
Perossidi	record assoluto: 3,7 Meq (limite extra vergine italiano 20,0 Meq);
Panel test	assenza totale di difetti, conforme alla tipicità prevista dal disciplinare Garda DOP;
Produzione	470 litri 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.