



GARDA

Olivo extra vergine di oliva biologico

La Cavagnina

Ernte 2022/2023 - technische Daten

Landwirtschaftlicher Saisonverlauf

Das gesamte Landwirtschaftsjahr 2022 am Gardasee war geprägt von anhaltender Trockenheit und fehlenden Niederschlägen. In den ersten 10 Monaten des Jahres fielen weniger als 300 mm Regen (70 % weniger als im Durchschnitt der vorangegangenen drei Jahre) und die Höhe des Sees lag Ende Oktober nur 25 cm über dem hydrometrischen Niveau (90 cm im Durchschnitt).

Die Reaktion der Olivenbäume bestand darin, zuerst an ihr eigenes Überleben zu denken und dann an die Produktion von Oliven, die daher im Vergleich zur Ernte 2020 einen Rückgang von 50% erlitten hat. Andererseits konnten die wenigen Oliven, die auf den Bäumen verblieben waren, eine langsame und perfekte Reifung genießen, was eine Ernte von ausgezeichneter Qualität ermöglichte.

Anbaugebiet - Olivenhaine - Sortenpark

510 Olivenbäumen auf einer Anbaufläche von 2 Hektar am lombardischen Ufer des Gardasees zwischen dem Golf von Salò und den Hügeln von Valtènesi auf einer Höhe von 160/260 m über dem Meeresspiegel (90/190 m über dem Gardasee).

Vorwiegend sandiger und kalkhaltiger Boden, typisch für die Moränenhügel des Garda Gebietes.

Sorten (<i>cultivar</i>)	auf Feldern	auf Tisch
Casaliva: kleinförmige, länglich-runde Olive von intensivem Grün	60 %	50 %
Leccino: majestätische und dichtbelaubte Bäume und schwarze Oliven	25 %	20 %
Pendolino: aufgrund ihrer besonderen Bestäubungseigenschaften genutzt	8 %	20 %
Anderer: (coratina, regina del Garda, moraiolo, maurino)	7 %	10 %

Anbau - Ernte - Ölgewinnung

Baumzucht „Polykegelförmig“ auf mit Gras bepflanzt Boden. Jährlicher Beschnitt.

Kultivierungsmethode und Pflanzenschutzbehandlungen nach Bioprotokollen (seit 2015).

Zwischen dem 20. und 25. Oktober in einem sehr frühen Reifungsstadium geerntet.

Biologische Kaltpressung innerhalb von 6 Stunden von der Ernteende in der kooperativen Ölmühle von San Felice del Benaco, mit kontinuierlicher Kreislauftechnologie.

Unser Olivenöl

Farbe	klar, zwischen grün und gelb;
Geruch	sauber, leicht fruchtig mit Aromen von frischen Kräutern;
Geschmack	zart, fluid, süße Basis, leicht bitterer und würziger Abgang, Mandel-Nachgeschmack;
Säure	0,23% (Höchstgrenze für italienisches natives Olivenöl 0,80%);
Peroxidzahl	Rekordwert von 3,7 Meq (Höchstgrenze für italienisches natives Olivenöl 20,0 Meq);
Panel Test	völlig einwandfrei und 100% ig gemäß der Garda DOP Bestimmungen;
Produktion	470 Liter DOP / Bioöl ausschließlich aus eigenen Olivenhainen;
Konservierung	in klimatisiertem Raum in eigenem Inox Stahl-Behälter unter Stickstoff Versiegelung;
Rückverfolgung	100%ig vom Olivenheim bis zum Tisch, dank der Angaben auf dem Flashenetikett, des alphanumerischen Garda DOP Kennzeichens und der Bio-Kontrollverfahren.